

27
22
23

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicacion : 01053059 00000002 Folios: 46
Fecha (AMD): 2001-09-10 15:31:15
Tramite : 002 PATENTES D 1 REGISTRO/ 444 REPUESTA
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Re: P1.- SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.- Solicitud de
patente de Invención para "PRODUCTOS DE DULCE
RECUBIERTOS".- Clase A.23G.- Expediente número 01-

1. Me refiero a mi solicitud de 4 de Julio de 2001 y al requerimiento dictado por ese Despacho notificado por fijación en lista el 26 de Julio del mismo año.
2. En relación con la objeción formulada por ese Despacho de acuerdo con la cual el solicitante **"Adicionalmente, deberá presentar el documento que acredita la existencia y representación legal de la sociedad solicitante"**, atentamente me permito manifestar que el documento de representación legal fue debidamente protocolizado mediante memorial el 5 de Septiembre de 1986 y que además dicho documento de representación legal recibió el número de protocolo **11.145.**

Llamo su atención al hecho de que el número de protocolo fue debidamente indicado en el formato de solicitud del cual nuevamente anexo copia, motivo por el cual no es pertinente la objeción formulada por ese Despacho.

Sin embargo, con el fin de evitar cualquier duda acerca del cumplimiento de mi representado en relación con el requisito de la presentación del documento de representación legal, allego copia del memorial con el cual se protocolizó dicho documento y reitero a usted que el número de Protocolo es el **11.145.**

En consecuencia, ruego a usted reconocer mi calidad de representante legal respecto de la sociedad SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A., toda vez

22
23
24

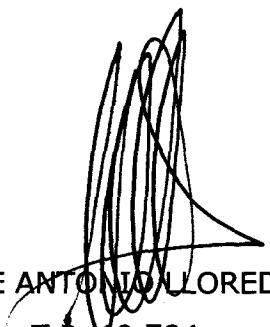
necesario y se ha acreditado su existencia y representación legal dentro de los correspondientes términos legales (Artículos 26 y 39 de la Decisión 486 del Acuerdo de Cartagena.

3. Anexos me permito presentar a usted:

- (1) Copia auténtica debidamente certificada de la solicitud de patente presentada para el invento arriba nombrado **respecto de la cual reclamo prioridad**, a saber la solicitud estadinense número 09/615,806 de 13 de Julio de 2000, junto con su traducción simple correspondiente a todo el documento;
- (2) Documento que acredita el traspaso que los autores del invento de la referencia hacen a favor de mi representado de sus derechos sobre el mismo, debidamente apostillado, junto con la traducción oficial número 578, debidamente legalizada por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia bajo el número 333550 de 26 de Junio de 2001 correspondientes a las legalizaciones de dicho documento de traspaso; y
- (3) Copia de mi memorial de 5 de Septiembre de 1986 junto con sus anexos.

4. Ruego a usted tomar atenta nota de lo anterior y proceder de conformidad.

Señor Superintendente,



JOSE ANTONIO LLOREDA

T.P. 10.784

Código 231

25
24
25

LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

A TODOS AQUELLOS QUIENES RECIBAN LA PRESENTE

DEPARTAMENTO DE COMERCIO DE LOS ESTADOS UNIDOS

Oficina de Patentes y Marcas de los Estados Unidos

24 de Abril de 2001.

**ESTO ES PARA CERTIFICAR, QUE ANEXA A LA PRESENTE SE ENCUENTRA
UNA COPIA DE LOS REGISTROS DE LA OFICINA DE PATENTES Y MARCAS
DE ESOS DOCUMENTOS DE LA SOLICITUD DE PATENTE ABAJO
IDENTIFICADA QUE CUMPLE CON LOS REQUERIMIENTOS PARA QUE SE LE
OTORQUE UNA FECHA DE PRESENTACIÓN BAJO EL 35 USC 111.**

NUMERO DE SOLICITUD: 09/615,806

FECHA DE PRESENTACION: 13 de Julio de 2000.

Por Autoridad del

COMISIONADO DE PATENTES Y MARCAS

FIRMA

H. PHILLIPS

Oficial Certificador

**OBLEA DORADA QUE DICE:
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA
OFICINA DE PATENTES Y MARCAS.**

7A
~~28~~
20

Bajo el acta de redacción de papeleo de 1995, no se requiere que ninguna persona responda a una recolección de información a menos que tenga un documento de No. De control OMB valido

TRANSMISION DE SOLICITUD PARA PATENTE DE UTILIDAD (Solo para las solicitudes no provisionales bajo el 37C.F.R. S.1.53(b))	Minuta del Abogado No. 8265-364 Total de Paginas 13 Primer Inventor ó Identificador de Solicitud Marcel Aebi Etiqueta de Correo Express No. EL 501 633 056 US	
ELEMENTOS DE LA SOLICITUD Ver capítulo MPEP 600 referente a los contenidos de solicitud de patente de utilidad	DIRIGIR A: Comisionado Asistente de Patentes Casilla de Solicitud de Patente Washington, D.C. 20231	

1. **[X] *Forma de transmisión de pago (e.g. PTO/SB/17)**
 (Enviar un original y un duplicado para procesamiento de pago).
2. **[X] Especificación (Total de páginas [11])**
 (Orden preferente abajo especificado)
 - Título descriptivo de la invención
 - Referencias cruzadas a solicitudes relacionadas
 - Declaración referente a R & D
 - Referencia al anexo de microficha
 - Antecedentes de la invención
 - Breve resumen de la invención
 - Breve descripción de los dibujos (si los hay)
 - Descripción detallada
 - Reivindicación(es)
 - Extracto de la descripción
3. **[X] Dibujo(s) (35 USC 113) (Total de hojas [0])**
4. **Juramento o Declaración (Total de páginas [2])**

- 25
26
27
- a. ☒ Ejecutadas nuevamente (original o copia)
 - b. ☐ Ejecutadas Copia de solicitud previa (37 CFR 1.63 (d))
(Para continuación/divisional con la casilla 17 completado)
(Nota casilla 5 abajo)

i ☐ RETIRO DE INVENTOR(ES)

Declaración firmada anexando el retiro de inventor(es)
nombrados en la solicitud previa. Ver 37 CFR 1.63(d)(2) y 1.33 (b).

5. ☐ Incorporación por referencia (utilizable si el recuadro 4b se checa).

La descripción completa de la solicitud anterior, del cual una copia de la declaración jurada se presenta bajo el recuadro 4b, es considerada como parte de la descripción de la solicitud adjunta y se incorpora por referencia en el mismo.

6. ☐ Programa de Computadora para microficha (apéndice)

7. Envío de Secuencia de nucleótidos y/o aminoácidos (en su caso, todo lo necesario)

a ☐ Copia legible de computadora

b ☐ Copia en papel (idéntica a la copia de computadora)

c ☐ Declaración verificando la identidad de las copias anteriores.

26
27
28

PARTES QUE ACOMPAÑAN LA SOLICITUD			
8.	[]	Documentos de Cesión (carátula y documentos)	
9.	[]	Declaración 37 CFR 3.73(b) X Poder- Cuando existe una cesionaria	
10.	[]	Traducción al Inglés del documento (en su caso)	
11.	[]	Descripción de la información [X] copias de citas IDS Declaración (IDS) PTO-1449	
12.	[]	Enmienda preliminar	
13.	[x]	Tarjeta de Devolución/Recibo (MPEP 503) (debe señalarse específicamente)	
14.	[]	*Pequeña Empresa Declaración(es) Declaración presentada en la solicitud previa Estatus apropiado y deseable(PTO/SB/09-12)	
15.	[]	Copia certificada del documento de prioridad (si se reivindica prioridad extranjera)	
16.	[]	Otros _____	

17 Si se trata de una SOLICITUD DE CONTINUACION, señale la casilla apropiada y presente la información abajo requerida y en una enmienda preliminar: [] Continuación [] Divisional [] Continuación Parcial (CIP) de la solicitud previa No. _____ presentada _____			
---	--	--	--

18. DOMICILIO PARA CORRESPONDENCIA					
[] Número de cliente o código de barras		(inserte número de cliente o código de barras aquí)		ó [] Domicilio para correspondencia a continuación	
Nombre					
Dirección					
Ciudad		Estado		C.P.	
PAIS		TELEFONO		FAX	

Declaración de tiempo: Se estima que esta forma toma 2 horas para ser completada. El tiempo puede variar dependiendo de las necesidades del caso individual. Cualquier comentario sobre el tiempo que requirió para completar esta forma deberá ser enviado al oficial en jefe de información, Oficina de Patentes y Marcas, Washington, DC 20231. **NO ENVÍE PAGOS O FORMAS COMPLETADAS A ESTE DOMICILIO ENVÍE A Comisionado Asistente de Patentes , Casilla Solicitud de Patente, Washington, DC 20231.**

PRODUCTOS DE DULCE RECUBIERTOS

CAMPO DE LA INVENCION

5 La presente invención se relaciona con un proceso para preparar un producto de dulce que comprende una base de dulce con un recubrimiento basado en grasa que tiene embutido en el mismo por lo menos un objeto comestible.

10

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Los productos de dulce guarnecidos e inmersos y los productos congelados tales como los helados se sabe que tienen 4- objetos comestibles embutidos en sus recubrimientos, por ejemplo nueces, mendrugos, trozos de fruta, pasas, trozos de 15 chocolate, arroz, cereales y granola. Tradicionalmente, estos objetos o comestibles se mezclan en la masa de guarnición o inmersión antes de que la pieza central se cubra con tal masa. Si la masa no endurece rápido, los objetos comestibles pueden 20 presentar una tendencia a escurrir sobre las partes inclinadas del producto recubierto. Para evitar el escurrimiento de los objetos comestibles durante el proceso de guarnición o inmersión, habitualmente se lleva a cabo una guarnición doble en donde los objetos comestibles primero son salpicados entre 25 las capas. En cualquier caso, proporciones grandes de los

objetos comestibles son cubiertas por el recubrimiento y no se exponen para disfrutas de su forma y color. Los artículos con recubrimientos basados en grasa producidos en charolas giratorias se cubren por acumulación de las capas en donde poco a poco la capa es enfriada y endurecida entre cada aplicación. Este proceso no permite una adhesión para agregar objetos comestibles, los cuales subsecuentemente se embutirán en el recubrimiento.

Una vez que los recubrimientos basados en grasa han establecido el problema con recubrimientos basados en grasa en charolas, resulta que el recubrimiento es demasiado duro para incrustar objetos comestibles en el mismo.

Hemos diseñado un método para embutir objetos comestibles en un dulce recubierto basado en grasa, lo que permite una mejora en el producto tanto visual como en la textura o en el sabor.

RESUMEN DE LA INVENCION

De acuerdo con la presente invención, se proporciona un proceso para preparar un producto de dulce con un recubrimiento basado en grasa que tiene embutido en el mismo por lo menos un objeto comestible el cual comprende recubrir una base de dulce con un recubrimiento basado en grasa, reblandecer el recubrimiento basado en grasa, embutir por lo

menos un objetos comestible en el recubrimiento basado en grasa y endurecer el recubrimiento basado en grasa.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

5

La base de dulce puede ser cualquier material y forma adecuada para girar, por ejemplo, un dulce duro en ebullición, caramelo, turrón, crema, pasta, frutas secas en fundente, nueces, cereales, galletas y basados en pan.

10 El recubrimiento basado en grasa puede ser cualquier suspensión de un sólido comestible en grasa tal como chocolate, un compuesto o recubrimientos de yoghurt. El chocolate puede ser, por ejemplo, chocolate obscuro, chocolate con leche o chocolate blanco. El compuesto incluye productos derivados de
15 azúcar con o sin componentes derivados de leche, y sólidos de fuente de vegetal o de cacao en proporciones diferentes suspendidos en grasa o aceite en emulsionan agua que tiene un contenido de humedad de menor de 10%, más habitualmente menor de 5% en peso. El compuesto o cobertura puede incluir
20 sustitutos de chocolate que contengan sustitutos directos de manteca de cacao, esteharinas, aceite de coco, aceite de palma, mantequilla o cualquier mezcla de los mismos; pastas de nueces tales como manteca de cacahuate y grasa; pralina; recubrimientos de confitería utilizados para cubrir helados o
25 tortas que habitualmente comprenden análogos de chocolate con

manteca de cacao sustituida por una grasa no templada más barata; o "Caramac" vendido por Nestlé que no comprende grasas de manteca de cacao, azúcar y leche.

El recubrimiento basado en grasa se puede aplicar a la base de dulce en un lecho fluido, por ejemplo mediante un proceso de "girado".

El girado es un proceso bien conocido en la industria del chocolate y utiliza una bandeja giratoria o una banda móvil formando un receptáculo en el cual el centro fluye, gira y cae en cascada uno sobre otro. El recubrimiento basado en grasa se puede aplicar en forma fundida manualmente o por aspersión durante la rotación y endurece por aire de enfriamiento aplicado al lecho de producto conforme fluye. De esta manera, se acumulan capas de recubrimiento basado en grasa alrededor del centro de cualquier espesor y forma deseada del artículo final y se aproximan a la del centro y habitualmente son muy lisas. Se puede aplicar finalmente una sustancia para pulir o un glaseado. El girado se describe con detalle en "Chocolate, Cocoa y Confectionery" Bernard W. Minifie, tercera edición, 1989, Chapman & Hall, páginas 221-223.

El recubrimiento basado en grasa aplicado a la base de dulce debe tener un espesor apropiado para la embutición de por lo menos un objeto comestible. El espesor de la capa de recubrimiento preferiblemente es igual a o mayor que el espesor del objeto embutido. Un espesor de recubrimiento menor que el

31
~~32~~
33

espesor del objeto embutido es posible y resultará en una apariencia realzada pero esto puede resultar atractivo si así se desea.

El recubrimiento basado en grasa preferiblemente se reblandece lo suficiente para que pueda ser desplazable, pero no lo suficiente para que sea fluible o vertible, por ejemplo el recubrimiento basado en grasa se reblandece por calor. La temperatura preferiblemente está entre 25°C y 35°C, en base en el tipo de recubrimiento que se utilice. Normalmente, el reblandecimiento se alcanza cuando parte de la grasa se funde.

El objeto comestible debe ser de naturaleza que no se funda, o con un punto de fusión mayor que el del recubrimiento utilizado para recubrir el dulce. Por ejemplo, un material decorativo tal como el que se utiliza en la fabricación de pasteles, un sabor encapsulado el cual puede tener color, piezas de azúcar secas, escamas con color, piezas de nueces. El tamaño depende típicamente de la curva (radio) de la superficie del dulce para combinarse apropiadamente con la superficie del dulce, sin que aparezca como una obstrucción.

El objeto comestible de manera preferible es visual o organolépticamente diferente del producto de dulce, por ejemplo, el objeto comestible puede ser reflejante o tener un color, forma, sabor o textura diferente del dulce. La forma puede ser, por ejemplo, una esfera, cubo, círculo, estrella, triángulo, cuadrado, rectángulo, polígono, ovalada o irregular,

una forma no simétrica, figuras de caricaturas, etcétera. Los sabores adecuados son menta, fresa, café, naranja, sabores de nueces, etcétera.

De manera ventajosa, el objeto comestible se embute en la superficie externa del recubrimiento basado en grasa de manera que por lo menos parte del objeto comestible permanezca visible sobre la superficie del producto.

El objeto comestible preferiblemente se embute en el recubrimiento basado en grasa con fuerza, por ejemplo mediante aspersion y fijación a través del peso del producto, aceleración o al hacer chocar el material en el recubrimiento basado en grasa o bien por un proceso de prensado por estampado.

Preferiblemente, existen diversos objetos comestibles embutidos en el recubrimiento basado en grasa. El número de objetos comestibles embutidos puede depender de diversos factores que incluyen su tamaño. Por ejemplo, se puede recubrir desde 25% a 90% de la superficie del dulce, y con frecuencia es deseable una cobertura de aproximadamente 50% a 75% de la superficie total del dulce.

Después de embutir por lo menos un objeto comestible, el recubrimiento basado en grasa debe ser alisado por fricción y preferiblemente se endurece por enfriamiento con aire frío endureciendo los aceites a una temperatura por debajo de sus temperaturas de fusión.

23
34
35

El proceso de la presente invención permite un estímulo nuevo en la apariencia del producto con la adición de formas, colores, texturas y sabores nuevos por lo que incrementa lo atractivo de productos revestidos por giro 5 basados en grasa comunes.

La presente invención también proporciona un producto de dulce con un recubrimiento basado en grasa que tiene embutido en el mismo por lo menos un objeto comestible.

10

EJEMPLO

El siguiente ejemplo ilustra adicionalmente la presente invención.

Se carga una bandeja con pieza de galletas Graham de 15 aproximadamente 1 g cada una. Se forma chocolate de leche, 3 g por pieza, en un recubrimiento alrededor de las piezas de galletas Graham y se endurece. Las superficies de los dulces se vuelven a calentar a 27°C por medio de radiación infrarroja y aire caliente. Una cantidad suficiente de escamas de color 20 brillante de aproximadamente 2mm de diámetro, las cuales previamente se han templado hasta aproximadamente 35°C, se aplican rociadas sobre los dulces giratorios acondicionados. Tan pronto como se lleva a cabo la adhesión, las lentejuelas se hacen girar en la superficie, desplazando algunas del 25 recubrimiento en el dulce. Los dulces ahora se enfrían a 15°C y

3A
35
36

se aplica un pulido de confitería tradicional. Después de un período breve de maduración, los dulces están listos para empacar.

5

10

15

20

25

REIVINDICACIONES

1. Un proceso para preparar un producto de dulce con un recubrimiento basado en grasa que tiene embutido en el mismo por lo menos un objeto comestible el cual comprende recubrir una base de dulce con un recubrimiento basado en grasa, reblandecer el recubrimiento basado en grasa, embutir por lo menos un objeto comestible en el recubrimiento basado en grasa y endurecer el recubrimiento basado en grasa.

10

2. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde el recubrimiento basado en grasa es una suspensión de un sólido comestible en grasa.

15

3. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde el recubrimiento basado en grasa es chocolate, material compuesto o yoghurt.

4. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde el recubrimiento basado en grasa se aplica al dulce en base en un lecho que fluye.

5. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde el recubrimiento basado en grasa se aplica a la base de dulce por un proceso de girado.

25

6. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde el recubrimiento basado en grasa se aplica a la base de dulce y tiene un espesor apropiado para embutir por lo menos un objeto comestible.

5

7. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde el recubrimiento basado en grasa se reblandece lo suficiente para ser desplazable pero no lo suficiente para ser fluible o vertible.

10

8. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde el recubrimiento basado en grasa se reblandece por calor.

15

9. Un proceso como se describe en la reivindicación 8, en donde el recubrimiento a base de grasa es un chocolate y se reblandese por calentamiento a 25-35°C aproximadamente.

10. El proceso como se describe en la reivindicación 20 1, en donde por lo menos un objeto comestible es diferente en su aspecto visual, de textura u organolépticamente de la base de dulce o centro.

11. El proceso como se describe en la reivindicación 25 1, en donde por lo menos un objeto comestible es reflejante.

27
38
39

12. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde por lo menos un objeto comestible tiene color, forma, sabor o textura diferente de la base de dulce o centro.

5

13. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde por lo menos un objeto comestible es embutido en la superficie externa de un recubrimiento basado en grasa de manera que por lo menos parte del objeto comestible permanece
10 visible en la superficie del producto de dulce

13. (N de T: error en original). El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde por lo menos un objeto comestible se embute en el recubrimiento basado en
15 grasa, con fuerza.

14. El proceso como se describe en la reivindicación 13, en donde la fuerza es provista por aspersion, presión, acelerándolo o haciendo chocar el objeto comestible dentro del
20 recubrimiento basado en grasa.

15. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde se embute una pluralidad de objetos comestibles en el recubrimiento basado en grasa.

25

16. El proceso como se describe en la reivindicación 1, en donde el recubrimiento basado en grasa con por lo menos un objeto comestible incrustado en el mismo se endurece por enfriamiento.

5

17. Un producto de dulce con un recubrimiento basado en grasa que tiene incrustado en el mismo por lo menos un objeto comestible.

10

18. Un producto de dulce con un recubrimiento a base de grasa que tiene embutido por lo menos un objeto comestible producido por el proceso de la reivindicación 1.

15

20

25

28
346
41RESUMEN

Se describe un proceso para preparar un producto de dulce con un recubrimiento basado en grasa que tiene embutido 5 en el mismo por lo menos un objeto comestible el cual comprende recubrir una base de dulce con un recubrimiento basado en grasa, reblandecer el recubrimiento basado en grasa, embutir por lo menos un objeto comestible en el recubrimiento basado en grasa y endurecer el recubrimiento basado en grasa.

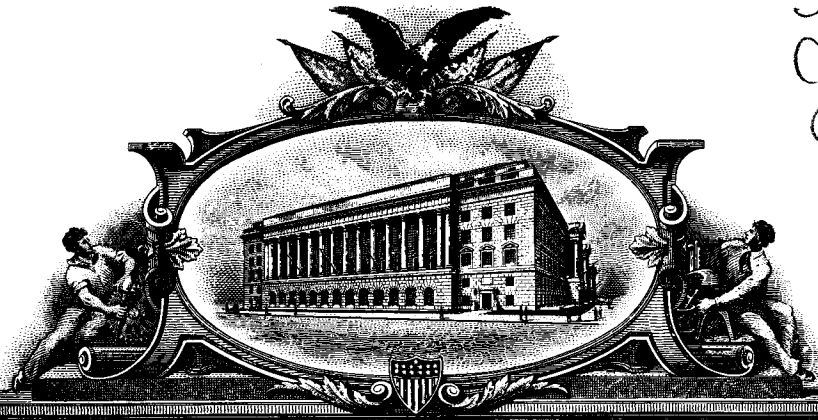
10

15

20

25

PA 399378



SOCIETE
CAISO.
67 95/CO/NP
40
44
42

THE UNITED STATES OF AMERICA

TO ALL TO WHOM THESE PRESENTS SHALL COME:

UNITED STATES DEPARTMENT OF COMMERCE

United States Patent and Trademark Office

April 24, 2001

**THIS IS TO CERTIFY THAT ANNEXED HERETO IS A TRUE COPY FROM
THE RECORDS OF THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK
OFFICE OF THOSE PAPERS OF THE BELOW IDENTIFIED PATENT
APPLICATION THAT MET THE REQUIREMENTS TO BE GRANTED A
FILING DATE UNDER 35 USC 111.**

APPLICATION NUMBER: 09/615,806

FILING DATE: July 13, 2000



**By Authority of the
COMMISSIONER OF PATENTS AND TRADEMARKS**

H. Phillips
H. PHILLIPS
Certifying Officer

07-14-00

Please type a plus (+) inside this box - ☒

PTO/SB/29 (12/97)

Approved for use through 09/30/00. OMB 0651-0032

Patent and Trademark Office: U.S. DEPARTMENT OF COMMERCE

Under the Paperwork Reduction Act of 1995, no persons are required to respond to a collection of information unless it displays a valid OMB control number.

07/13/00 10821 U.S. PTO	UTILITY PATENT APPLICATION TRANSMITTAL <i>(Only for new nonprovisional applications under 37 CFR 1.53(b))</i>	Attorney Docket No. 8265-364	Total Pages 13
		First Named Inventor or Application Identifier Marcel Aebi	
		Express Mail Label No. EL 501 633 056 US	

APPLICATION ELEMENTS <i>See MPEP chapter 600 concerning utility patent application contents.</i>	ADDRESS TO: Assistant Commissioner for Patents Box Patent Application Washington, DC 20231
1. ☒ Fee Transmittal Form Submit an original, and a duplicate for fee processing) 2. ☒ Specification (preferred arrangement set forth below) [Total Pages 11] -Descriptive title of the Invention -Cross Reference to Related Applications -Statement Regarding Fed sponsored R&D -Reference to Microfiche Appendix -Background of the Invention -Brief Summary of the Invention -Brief Description of the Drawings (if filed) -Detailed Description of the Invention (including drawings, if filed) -Claim(s) -Abstract of the Disclosure 3. ☐ Drawing(s) (35 USC 113) [Total Sheets 0] ☒ Oath or Declaration (unexecuted) [Total Sheets 2] a. ☐ Newly executed (original or copy) b. ☐ Copy from a prior application (37 CFR 1.63(d)) (for continuation/divisional with Box 17 completed) [Note Box 5 below] i. ☐ DELETION OF INVENTORS(S) Signed statement attached deleting inventor(s) named in the prior application, see 37 CFR 1.63(d)(2) and 1.33 (b). 5. ☐ Incorporation By Reference (useable if Box 4b is checked) The entire disclosure of the prior application, from which a copy of the oath or declaration is supplied under Box 4b, is considered as being part of the disclosure of the accompanying application and is hereby incorporated by reference therein.	6. ☐ Microfiche Computer Program (Appendix) 7. ☐ Nucleotide and/or Amino Acid Sequence Submission (if applicable, all necessary) a. ☐ Computer Readable Copy b. ☐ Paper Copy (identical to computer copy) c. ☐ Statement verifying identity of above copies
ACCOMPANYING APPLICATION PARTS	
8. ☐ Assignment Papers (cover sheet & document) 9. ☐ 37 CFR 3.73(b) Statement ☐ Power of Attorney (when there is an assignee) 10. ☐ English Translation Document (if applicable) 11. ☐ Information Disclosure ☐ Copies of IDS Statement (IDS)/PTO-1449 Citations 12. ☐ Preliminary Amendment 13. ☒ Return Receipt Postcard (MPEP 503) (Should be specifically itemized) 14. ☐ Small Entity Statement filed in prior application, Statement(s) Status still proper and desired 15. ☐ Certified Copy of Priority Document 16. ☐ Other:	

17. If a CONTINUING APPLICATION, check appropriate box and supply the requisite information: ☐ Continuation ☐ Divisional ☐ Continuation-in-part (CIP) of prior application No: filed		
18. CORRESPONDENCE ADDRESS		
☒ Customer Number or Bar Code Label	20582 (Insert Customer No. or Attach bar code label here)	or ☐ Correspondence address below
NAME _____		
ADDRESS _____		
CITY _____	STATE _____	ZIP CODE _____
COUNTRY _____	TELEPHONE _____	FAX _____

Burden Hour Statement: This form is estimated to take 0.2 hours to complete. Time will vary depending upon the needs of the individual case. Any comments on the amount of time you are required to complete this form should be sent to the Chief Information Officer, Patent and Trademark Office, Washington, DC 20231. DO NOT SEND FEES OR COMPLETED FORMS TO THIS ADDRESS. SEND TO: Assistant Commissioner for Patents, Box Patent Application, Washington, DC 20231.

NY2-1101030.1

43
44
95

not allow for enough adhesion to add edible objects, which subsequently will be embedded into the coating.

Once the fat based coatings are established, the problem with panned fat-based coatings is that the
5 coating is too hard to embed edible objects therein.

SUMMARY OF THE INVENTION

We have devised a process for embedding edible objects in a fat-based coated candy, which method
10 enables enhancement of the product, either visually, in texture or in flavor characteristics.

According to the present invention, there is provided a process for preparing a candy product with a fat-based coating having embedded therein at least one
15 edible object. This process comprises coating a candy base with a fat-based coating, softening the fat-based coating, embedding the at least one edible object in the softened fat-based coating, and hardening the fat-based coating to maintain the edible object(s) therein.
20

DETAILED DESCRIPTION OF THE INVENTION

The candy base may be of any material and shape suitable for panning, for instance, a hard-boiled sweet, caramel, nougat, cream, paste, fondant dried
25 fruit, nut, cereal, cookie or bread based.

The fat-based coating may be any suspension of an edible solid in fat, such as chocolate, or compound or yogurt coatings. The chocolate may be, for instance, dark, milk or white chocolate. The compound coating
30 may include any products derived from sugar with or

★
~~45~~
46

without milk derived components, and solids from vegetable or cocoa sources in differing proportions suspended in fat or oil in water emulsion having a moisture content less than 10%, more usually less than 5% by weight. The compound coating may also be a coverture that can include chocolate substitutes containing direct cocoa butter replacements, stearines, coconut oil, palm oil, butter or any mixture thereof; nut pastes such as peanut butter and fat; pralines; confectioner's coatings, used for covering ice cream or cakes usually comprising chocolate analogues with cocoa butter replaced by a cheaper non-tempering fat; or a product known in the trade as "Caramac" sold by Nestlé comprising non-cocoa butter fats, sugar and milk.

The fat-based coating may be applied to the candy base on a flowing bed, for instance by a 'panning' process. Panning is a well known process in the chocolate industry and employs a rotating pan or a moving belt forming a pocket, in which the centers flow, roll and cascade over one another. The fat-based coating may be applied in melted form by hand or spray during rotation and is set by cooling air applied to the product bed as it flows. In this way, layers of fat-based coating are built up around the center to any desired thickness and the shape of the final article approximates that of the center and is usually quite smooth. A polish or glaze may be finally applied. Panning is described in detail in "Chocolate, Cocoa, and Confectionery" Bernard W. Minifie, Third Edition, 1989, Chapman & Hall, pages 221-223.

The fat-based coating applied to the candy base should have a thickness appropriate to embed the at least one edible object. The thickness of the coating layer is preferably equal to or thicker than the thickness of the object embedded. A coating thickness of less than the thickness of the embedded object is possible and will result in a raised appearance but this can be attractive if so desired.

The fat-based coating is preferably softened sufficiently to be displaceable but not sufficiently to be flowable or pourable, e.g., so that it runs off the center. Preferably, the fat-based coating is softened by heat. The softening temperature is preferably between about 25°C and 35°C, depending on what coating is being used. Normally, the softening temperature is reached when part of the fat is melted.

The edible object should be of a non-melting nature, i.e., it should have a melting point that is higher than that of the coating used to cover the center. Examples of such materials include decorating materials such as those which are commonly used in cake manufacture or decoration, an encapsulated flavor which optionally may be colored, dried sugar pieces, gums or other gels, coconut pieces, cereal pieces, colored flakes, or nut pieces. These objects can be used alone or in combination.

The size of the object typically depends on the curve (or radius) of the center or final candy surface so that the object(s) properly blend with the candy surface, without appearing to be obtrusive. For some

40
~~47~~
48

candies, the size should be sufficiently large to provide a visually recognizable appearance of the object.

5 The edible object is preferably visually or
organoleptically different from the candy center. For
instance, the edible object may be reflective or have a
color, shape, flavor or texture that is different from
that of the center of the candy product. The shape may
be, for instance, a sphere, cube, circle, star,
10 triangle, square, rectangle, polygon, oval or
irregular, non-symmetrical, including cartoon
characters, etc. Suitable flavors include mint, fruit
such as strawberry, lemon or orange, coffee or cocoa,
nutflavors etc. One of ordinary skill in the art has a
15 wide range of materials to select from without
departing from the teachings of this invention.

Advantageously, the edible object is embedded in
the external surface of the fat-based coating so that
at least part of the edible object remains visible on
20 the surface of the product.

The edible object is preferably embedded in the
fat-based coating by use of force, e.g., by sprinkling
and fixing through the product weight, by accelerating
or projecting the object into the fat-based coating or
25 by pressing, such as by a stamping press.

Preferably, there are a plurality of edible
objects embedded in the fat-based coating. The number
of edible objects embedded may depend on a variety of
factors including their size. For example, from 25% to
30 90% of the candy surface may be covered, and a coverage

47
48
49

of approximately 50% to 75% of total candy surface is often desirable. Thus, essentially any number of objects can be included in the final product.

After embedding the at least one edible object in the product, the fat-based coating may be smoothed by friction and preferably hardened by cooling with cold air setting the oils to a temperature below their melting temperatures.

The process of the present invention enables new excitement to the appearance of the product with the addition of new shapes, colors, textures and flavors, thus increasing the appeal of common fat-based pan-coated products.

The present invention also provides a candy product with a fat-based coating having embedded therein at least one edible object as described herein.

EXAMPLE

The following Example further illustrates the present invention.

A pan is loaded with Graham cookie pieces of approximately 1 g each. Milk chocolate, 3g per piece, is formed into a coating around the Graham cookie pieces and set. The surfaces of the candies are reheated to 27°C by means of infrared and hot air. A sufficient quantity of brightly colored decorating flakes of about 2mm in diameter, which were previously tempered to approximate 35°C, is sprinkled on to the conditioned rolling candies. As soon as adhesion has taken place, the sequins are rolled into the surface,

002120-501-550

48
49
50

displacing some of the coating on the candy. The candies are now cooled to 15°C and a traditional confectionery polish is applied. After a short while of maturing, the candies are ready to be packaged.

5

006120-50-12300

48
50
51

THE CLAIMS

What is claimed is:

5 1. A process for preparing a candy product with
a fat-based coating having embedded therein at least
one edible object which comprises coating a center or
candy base with a fat-based coating, softening the fat-
based coating, embedding the at least one edible object
10 in the fat-based coating, and hardening the fat-based
coating.

2. A process according to claim 1 wherein the
fat-based coating is a suspension of an edible solid in
15 fat.

3. A process according to claim 1 wherein the
fat-based coating is chocolate, a compound coating, or
a yogurt.
20

4. A process according to claim 1 wherein the
fat-based coating is applied to the center or candy
base from a flowing bed.

25 5. A process according to claim 1 wherein the
fat-based coating is applied to the center or candy
base by a panning process.

6. A process according to claim 1 wherein the
30 fat-based coating applied to the candy base has a

0061406 071300
0061406 071300

48
51
52

thickness appropriate to embed the at least one edible object therein.

5 7. A process according to claim 1 wherein the fat-based coating is softened sufficiently to be displaceable but not sufficiently to be flowable or pourable.

10 8. A process according to claim 1 wherein the fat-based coating is softened by heat.

15 9. A process according to claim 8 wherein the fat-based coating is a chocolate and is softened by heating to about 25°C and 35°C

20 10. A process according to claim 1 wherein the at least one edible object is visually, texturally or organoleptically different from the center or candy base.

25 11. A process according to claim 1 wherein the at least one edible object is reflective.

30 12. A process according to claim 1 wherein at least one edible object has a color, shape, flavor or texture that is different from the center or candy base.

13. A process according to claim 1 wherein the at least one edible object is embedded in an external

51
~~52~~
53

surface of the fat-based coating so that at least part of the edible object remains visible on the surface of the candy product.

5 13. A process according to claim 1 wherein the at least one edible object is embedded in the fat-based coating by the use of a force.

10 14. A process according to claim 13 wherein the force is provided by sprinkling, pressing, accelerating or projecting the edible object into the fat-based coating.

15 15. A process according to claim 1 wherein a plurality of edible objects are embedded in the fat-based coating.

20 16. A process according to claim 1 wherein the fat-based coating with the at least one edible object embedded therein is hardened by cooling.

 17. A candy product with a fat-based coating having embedded therein at least one edible object.

25 18. A candy product with a fat-based coating having embedded therein at least one edible object produced by the process of claim 1.

30

12
~~53~~
54

COATED CANDY PRODUCTS

ABSTRACT

5 A process for preparing a candy product with a
fat-based coating having embedded therein at least one
edible object by coating a candy base with a fat-based
coating, softening the fat-based coating, embedding the
at least one edible object in the fat-based coating and
hardening the fat-based coating. The resultant coated
10 candy products are also novel and inventive.

15

00544 } 06-07-1900
00544 }
11

DECLARATION AND POWER OF ATTORNEY

As a below named inventor, I hereby declare that:

My residence, post office address and citizenship are as stated below at 201 et seq. underneath my name.

I believe I am the original, first and sole inventor if only one name is listed at 201 below, or an original, first and joint inventor if plural names are listed at 201 et seq. below, of the subject matter which is claimed and for which a patent is sought on the invention entitled

COATED CANDY PRODUCTS

and for which a patent application:

- ☒ is attached hereto and includes amendment(s) filed on (if applicable)
☒ was filed in the United States on July 13, 2000 as Application No. (for declaration not accompanying application)
 with amendment(s) filed on (if applicable)
☐ was filed as PCT international Application No. on and was amended under PCT Article 19 on (if applicable)

I hereby state that I have reviewed and understand the contents of the above identified application, including the claims, as amended by any amendment referred to above.

I acknowledge the duty to disclose information known to me to be material to patentability as defined in Title 37, Code of Federal Regulations, §1.56.

I hereby claim foreign priority benefits under Title 35, United States Code, §119(a)-(d) of any foreign application(s) for patent or inventor's certificate listed below and have also identified below any foreign application for patent or inventor's certificate having a filing date before that of the application on which priority is claimed:

EARLIEST FOREIGN APPLICATION(S), IF ANY, FILED PRIOR TO THE FILING DATE OF THE APPLICATION			
APPLICATION NUMBER	COUNTRY	DATE OF FILING (day, month, year)	PRIORITY CLAIMED
			YES ☐ NO ☐
			YES ☐ NO ☐

I hereby claim the benefit under Title 35, United States Code, §119(e) of any United States provisional application(s) listed below.

APPLICATION NUMBER	FILING DATE

I hereby claim the benefit under Title 35, United States Code, §120 of any United States application(s) listed below and, insofar as the subject matter of each of the claims of this application is not disclosed in the prior United States application in the manner provided by the first paragraph of Title 35, United States Code §112, I acknowledge the duty to disclose information which is material to patentability as defined in Title 37, Code of Federal Regulations, §1.56 which became available between the filing date of the prior application and the national or PCT international filing date of this application:

APPLICATION SERIAL NO.	FILING DATE	STATUS		
		PATENTED	PENDING	ABANDONED

POWER OF ATTORNEY: As a named inventor, I hereby appoint S. Leslie Misrock (Reg. No. 18872), Harry C. Jones, III (Reg. No. 20280), Berj A. Terzian (Reg. No. 20060), David Weild, III (Reg. No. 21094), Jonathan A. Marshall (Reg. No. 24614), Barry D. Rein (Reg. No. 22411), Stanton T. Lawrence, III (Reg. No. 25736), Charles E. McKenney (Reg. No. 22795), Philip T. Shannon (Reg. No. 24278), Francis E. Morris (Reg. No. 24615), Charles E. Miller (Reg. No. 24576), Gidon D. Stern (Reg. No. 27469), John J. Lauter, Jr. (Reg. No. 27814), Brian M. Poissant (Reg. No. 28462), Brian D. Coggio (Reg. No. 27624), Rory J. Radding (Reg. No. 28749), Stephen J. Harbulak (Reg. No. 29166), Donald J. Goodell (Reg. No. 19766), James N. Palik (Reg. No. 25510), Thomas E. Friebe (Reg. No. 29258), Laura A. Coruzzi (Reg. No. 30742), Jennifer Gordon (Reg. No. 30753), Allan A. Fanucci (Reg. No. 30256), Geraldine F. Baldwin (Reg. No. 31232), Victor N. Balancia (Reg. No. 31231), Samuel B. Abrams (Reg. No. 30605), Steven I. Wallach (Reg. No. 35402), Marcia H. Sundeen (Reg. No. 30893), Paul J. Zegger (Reg. No. 33821), Edmond R. Bannon (Reg. No. 32110), Bruce J. Barker (Reg. No. 33291), Adriane M. Antler (Reg. No. 32605), Thomas G. Rowan (Reg. No. 34419), James G. Markey (Reg. No. 31636), Thomas D. Kohler (Reg. No. 32797), Scott D. Stimpson (Reg. No. 33607), Gary S. Williams (Reg. No. 31066), William S. Galliani (Reg. No. 33885), Ann L. Gisolfi (Reg. No. 31956), Todd A. Wagner (Reg. No. 35399), Scott B. Familant (Reg. No. 35514), Kelly D. Talcott (Reg. No. 39582), Francis D. Cerrito (Reg. No. 38100), Anthony M. Insogna (Reg. No. 35203), Brian M. Rothery (Reg. No. 35340), Brian D. Siff (Reg. No. 35679), and Alan Tenenbaum (Reg. No. 34939), all of Pennie & Edmonds LLP, whose addresses are 1155 Avenue of the Americas, New York, New York 10036, 1667 K Street N.W., Washington, DC 20006 and 3300 Hillview Avenue, Palo Alto, CA 94304, and each of them, my attorneys, to prosecute this application, and to transact all business in the Patent and Trademark Office connected therewith.

4A
55
56

SEND CORRESPONDENCE TO:		PENNIE & EDMONDS LLP 1155 Avenue of the Americas New York, N.Y. 10036-2711		DIRECT TELEPHONE CALLS TO: PENNIE & EDMONDS LLP DOCKETING (212) 790-2803	
201	FULL NAME OF INVENTOR	LAST NAME AEBI	FIRST NAME MARCEL	MIDDLE NAME	
	RESIDENCE & CITIZENSHIP	CITY Dublin	STATE OR FOREIGN COUNTRY OHIO	COUNTRY OF CITIZENSHIP United States	
	POST OFFICE ADDRESS	STREET 2136 Sutter Parkway	CITY Dublin	STATE OR COUNTRY OHIO	ZIP CODE 43017
202	FULL NAME OF INVENTOR	LAST NAME	FIRST NAME	MIDDLE NAME	
	RESIDENCE & CITIZENSHIP	CITY	STATE OR FOREIGN COUNTRY	COUNTRY OF CITIZENSHIP	
	POST OFFICE ADDRESS	STREET	CITY	STATE OR COUNTRY	ZIP CODE
203	FULL NAME OF INVENTOR	LAST NAME	FIRST NAME	MIDDLE NAME	
	RESIDENCE & CITIZENSHIP	CITY	STATE OR FOREIGN COUNTRY	COUNTRY OF CITIZENSHIP	
	POST OFFICE ADDRESS	STREET	CITY	STATE OR COUNTRY	ZIP CODE
204	FULL NAME OF INVENTOR	LAST NAME	FIRST NAME	MIDDLE NAME	
	RESIDENCE & CITIZENSHIP	CITY	STATE OR FOREIGN COUNTRY	COUNTRY OF CITIZENSHIP	
	POST OFFICE ADDRESS	STREET	CITY	STATE OR COUNTRY	ZIP CODE
205	FULL NAME OF INVENTOR	LAST NAME	FIRST NAME	MIDDLE NAME	
	RESIDENCE & CITIZENSHIP	CITY	STATE OR FOREIGN COUNTRY	COUNTRY OF CITIZENSHIP	
	POST OFFICE ADDRESS	STREET	CITY	STATE OR COUNTRY	ZIP CODE

I hereby declare that all statements made herein of my own knowledge are true and that all statements made on information and belief are believed to be true; and further that these statements were made with the knowledge that willful false statements and the like so made are punishable by fine or imprisonment, or both, under Section 1001 of Title 18 of the United States Code and that such willful false statements may jeopardize the validity of the application or any patent issuing thereon.

SIGNATURE OF INVENTOR 201	SIGNATURE OF INVENTOR 202	SIGNATURE OF INVENTOR 203
DATE	DATE	DATE

Societe 4
NO 6785 CO/NP
52

TRADUCCION OFICIAL No. 578

**LEGALIZACION DE UN DOCUMENTO PRESENTADO PARTE EN FRANCES Y
PARTE EN INGLES. TRASPASO INVENCION "PRODUCTOS DE CONFITERIA
TIPO ENVOLTURA" A FAVOR DE LA SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.**

**PODER CON TRASPASO
(Patentes)**

No. 6785/CO/NP

INVENCION: PRODUCTOS DE CONFITERIA TIPO ENVOLTURA

Dado y firmado en Marysville, OH, USA

Fecha: Abril 17, 2001

Firma y detalles de los Inventores

**AEBI Marcel
2136 Sutter Parkway
DUBLIN OH 43016
USA**

**Ciudadano de Suiza
Confitero
Fecha traspaso: 01.05.1978**

Firmado: (firma ilegible)


KATIN ORLANDO DE MARIEN
TRADUCCION OFICIAL
SES. MINISTRO DE 283

Firmado y juramentado en mi presencia
El 17 de Abril, 2001

Firmado: **John M Howard**
Notario Público

JOHN M. HOWARD
CONDADO DE UNION, ESTADO DE OHIO
MI COMISION EXPIRA 7-27-2005

Sello notarial del Estado de Ohio

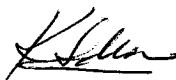
Legalización No. 4'004.-

El Notario JEAN-DANIEL RUMPF, de Vevey, distrito de Vevey, Cantón de Vaud, Suiza, certifica que la firma que aparece en la página adjunta, del señor Marcel AEBI, domiciliado en Dublin, Estados Unidos de América, es auténtica.

VEVEY, ABRIL VEINTICUATRO DEL DOS MIL UNO.

Firmado: **(firma ilegible)**

Sello del Notario, J. D. Rumpf.


KATIA SALAZAR DE ALCER
TRADUCTORA OFICIAL
RES. MINISTERIO 228

58
39

APOSTILLA

(Convención de La Haya del 5 de octubre 1961)

1. País: **SUIZA**

El presente acto público

2. ha sido firmado por **Jean-Daniel RUMPF**

3. actuando en calidad de **notario de Vevey**

4. lleva el sello/timbre de **J.D. RUMPF, notario**

Certificado

5. en **Lausana**

6. El **25 de Abril, 2001**

7. por la **Cancillería de Estado del Cantón de Vaud**

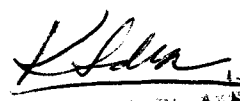
8. bajo el **No. 2913**

9. Sello/timbre: **Sello de la Cancillería del Consejo de Estado**

10. Firma

por el **Canciller de Estado.**

Firmado: **G. Bouthiaux**


ANTIA SALABRONA DE AUSEU
TRADUCCIONES OFICIALES
REG. MINISTRETERIA 1988

Power With Assignment / Poder con Cesión

(PATENTS/PATENTES)

The undersigned / El abajo firmado (Inventors' details and signature : bottom of page)

hereby appoints

Jose Lloreda Camacho & CO
Apartado Aereo 12304
BOGOTA
Colombia

as attorneys with special and sufficient powers to apply
for and obtain from the competent National offices and
authorities of Colombia Letters Patent for

"Coated Candy Products"

to be issued in the name of

Société des Produits Nestlé S.A.

to whom assignment has been made of all right and title
to the said invention for the territory of Colombia
aforesaid without any restriction whatsoever, the
consideration for the said assignment being the sum of

receipt whereof is hereby acknowledged. The assignee also
signs these presents in token of acceptance of the said
assignment and hereby authorizes the said attorneys to
take all necessary steps before the said offices and
authorities for the purpose above stated; to make
petitions, declarations and claims; to draw and sign
specifications, amendments and appeals; to pay all fees
and instalments and to make all payments required by law
and withdraw the same if necessary; to receive all
documents and securities giving proper receipts therefor;
to desist and to receive; to fulfil all other requisites
and, finally, to use all means which said attorneys shall
deem proper for the safeguard of the interests of the
constituent, who hereby ratifies and confirms all and
whatsoever the said attorneys shall lawfully do by virtue
of these presents, with full powers of substitution and
revocation.

Given and signed at

Marcel, OF USA
17 APR 2001
Inventors' details and signature(s)

AEBI Marcel
2136 Sutter Parkway
DUBLIN OH 43016
USA

Citizen of Switzerland
Confectioner
Assignment date : 01.05.1978

nombra por el presente a JOSE LLORED CAMACHO & CO.
Apartado Aereo 12304
BOGOTA, Colombia

como apoderados con poder especial suficiente para
solicitar y obtener de las oficinas y autoridades
nacionales

patente de invención por

"PRODUCTOS DE DULCE RECUBIERTOS"

cuyo título deberá extenderse a nombre de

Société des Produits Nestlé S.A.

a quien ha cedido todos sus derechos a la invención
arriba citada en cuanto se refiere al territorio de
Colombia

sin restricción de ninguna clase, por el pago de la
suma de

que declara haber recibido. El cesionario firma
también el presente en prueba de aceptación de la
cesión y autoriza a los expresados apoderados para dar
ante dichas oficinas y autoridades todos los pasos
necesarios al objeto indicado; elevar solicitudes,
declaraciones y reclamos; formular y firmar
descripciones, enmiendas y apelaciones; pagar todos
los impuestos y cuotas y efectuar toda clase de pagos
determinados por la ley y retirar los mismos si fuera
necesario; recibir todos los documentos y valores
dando el descargo respectivo; desistir y percibir;
llenar cualesquiera otros requisitos y tomar, en fin,
todas las medidas que creyeran conducentes al
resguardo de los intereses del mandante, el que
ratifica y confirma por el presente todo cuanto
hicieren legalmente dichos apoderados en virtud del
presente poder, con plena facultad de sustitución y
revocación.

Dado y firmado en

Sworn to and subscribed to in my presence
On this 17th day of April 2001.

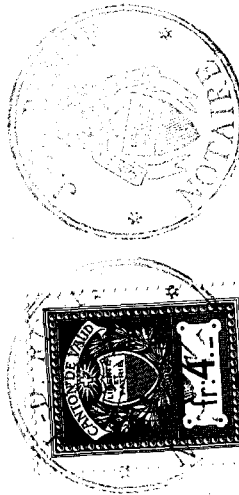
John M. Howard
Notary Public

JOHN M. HOWARD
UNION COUNTY, STATE OF OHIO
MY COMMISSION EXPIRES 7-27-2005

Légalisation No 4'004. -

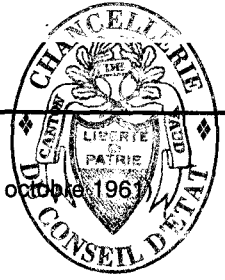
Le notaire JEAN-DANIEL RUMPF, à Vevey, District de Vevey, Canton de Vaud, Suisse, certifie authentique la signature apposée d'autre part par M. Marcel AEBI, domicilié à Dublin, Etats-Unis d'Amérique.

VEVEY, le VINGT-QUATRE AVRIL DEUX MILLE UN.



J.D. Rumpf

APOSTILLE
(Convention de La Haye du 5 octobre 1961)



1. Pays: SUISSE

Le présent acte public

2. a été signé par Jean-Daniel RUMPF

3. agissant en qualité de notaire à Vevey

4. est revêtu du sceau/timbre de J.-D. RUMPF
notaire

Attesté

5. à Lausanne

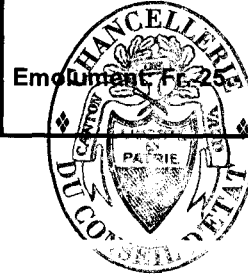
6. le 25 avril 2001

7. par la Chancellerie d'Etat du Canton de Vaud

8. sous No 2913

9. Sceau/timbre:

10. Signature
pr le Chancelier d'Etat:



G. Bouthiaux
G Bouthiaux

62
DIV. DE PROPIEDAD
INDUSTRIAL
RADICACION

SEP 5 3 08 PM '86

SUPERINDUSTRIA
Y COMERCIO
RADICACION

Señor

MINISTRO DE DESARROLLO ECONOMICO

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

E. _____ S. _____ D. _____

Re: SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.-Protocoli-
nación Poder.-

1. Anexo me permito presentar a usted, para su protocolización, documento que acredita al suscrito y a los doctores ALFONSO LLORENDA CAMACHO y JOSE ANTONIO LLORENDA, en los términos del Parágrafo 1o. del Artículo 543 del Decreto-Ley 410 de 1971, como Representantes Legales en Bogotá y Apoderados de SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A., sociedad organizada y existente de conformidad con las leyes de Suiza y domiciliada en Vevey, Suiza.

2. Con el texto del documento mencionado, presento, asimismo:

a) Certificado Notarial, expedido el 30 de Julio de 1986 por el señor Marius Decombas, Notario de Vevey, Vaud, Suiza, que acredita la existencia y representación de mi poderdante;

b) Autenticación del anterior Certificado Notarial por el Canciller de la Cancillería de Estado de Lanza-na, Suiza, No. 38, de fecha 31 de Julio de 1986;

c) Autenticación de la firma de dicho Canciller por el Cónsul de Colombia en Berna, Suiza, número 1846, de fecha 6 de Agosto de 1986;

e) Certificación expedida por el mismo Cónsul de Colombia en Berna, Suiza, que acredita la existencia y representación de mi poderante en los términos de los Artículos 68 del Decreto 1400 de 1970 y 480 del Decreto Ley 410 de 1971;

f) Autenticación de la firma de dicho Cónsul por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia, número 130609, de fecha 25 de Agosto de 1986; y

g) Traducción Oficial número B.605 de fecha 29 de Agosto de 1986, de las partes pertinentes de la documentación anterior.

Señor Ministro;

JOSE ALBERTO CARRERO
T.F. 2.735

Los abajo firmados SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A., una sociedad organizada y existente de conformidad con las leyes de Suiza

con domicilio en Vevey, Suiza,

nombramos por el presente a JOSE LLORED CAMACHO, ALFONSO LLORED CAMACHO y/o JOSE ANTONIO LLORED CAMACHO, domiciliados en Bogotá, Colombia, con oficinas en dicha ciudad, Calle 72 No. 5-83, Piso 6o., nuestros representantes legales y verdaderos en Bogotá, con facultades para recibir notificaciones y nombrar apoderados judiciales o extrajudiciales, con el fin de dar cumplimiento al

parágrafo 1o. del Artículo 543 del Decreto 410 de 1971.

Los doctores JOSE LLORED CAMACHO, ALFONSO LLORED CAMACHO y/o JOSE ANTONIO LLORED CAMACHO, o los apoderados que cualquiera de ellos designe, quedan especialmente facultados para representarnos ante las autoridades colombianas, administrativas, judiciales o de policía, en todos los trámites relativos a la propiedad industrial, a cuyo efecto les facultamos para dar ante dichas autoridades todos los pasos necesarios al objeto indicado; elevar solicitudes, declaraciones y reclamos; formular descripciones, enmiendas; oposiciones y apelaciones; instaurar cancelaciones y amparos administrativos; abonar todos los impuestos y cuotas y efectuar todo otro pago determinado por la ley; recibir todos los documentos y valores, dando el descargo respectivo; llenar cualesquiera otros requisitos y tomar, en fin, todas las medidas que creyeran conducentes al resguardo de nuestros intereses; y en caso de producirse oposición, pasando los precedentes a los tribunales, quedan facultados para tomar intervención como demandantes o demandados ante los jueces que sean competentes, pudiendo transar, someter a árbitros, desistir, percibir y apelar, con todas las demás facultades que resulten necesarias, y por el presente declaramos desde ahora válido y bueno cuanto dichos representantes y/o los apoderados que cualquiera de ellos nombre hicieren en nuestro beneficio.

Asimismo, facultamos a los doctores JOSE LLORED CAMACHO, ALFONSO LLORED CAMACHO, y/o JOSE ANTONIO LLORED CAMACHO, para solicitar en la Oficina de Propiedad Industrial la protocolización de este documento y de cualquier poder que cualquiera de ellos otorgue a nombre nuestro, así como para sustituir el presente.

JOSE LLORED CAMACHO, ALFONSO LLORED CAMACHO and JOSE ANTONIO LLORED CAMACHO, hereby appoint JOSE LLORED CAMACHO, ALFONSO LLORED CAMACHO and JOSE ANTONIO LLORED CAMACHO, of Bogotá, Colombia, with offices in said town, Calle 72 No. 5-83, Sixth Floor, our true and legal representatives in Bogotá, with power to receive notifications and to appoint judicial or extrajudicial agents, so as to comply with paragraph 1 of Article 543 of Decree 410 of 1971.

of Vevey, Switzerland,

hereby appoint JOSE LLORED CAMACHO, ALFONSO LLORED CAMACHO and JOSE ANTONIO LLORED CAMACHO, of Bogotá, Colombia, with offices in said town, Calle 72 No. 5-83, Sixth Floor, our true and legal representatives in Bogotá, with power to receive notifications and to appoint judicial or extrajudicial agents, so as to comply with paragraph 1 of Article 543 of Decree 410 of 1971.

Doctors JOSE LLORED CAMACHO, ALFONSO LLORED CAMACHO and JOSE ANTONIO LLORED CAMACHO, or the agents by any one of them appointed, are especially empowered to represent us before the administrative, judicial or police authorities of Colombia in all proceedings pertaining to industrial property, for which purpose we authorize them to take before the said authorities all the necessary steps to the said end; to file petitions, declarations, claims, cancellation and administrative injunction proceedings; to draw up specifications; to make amendments, oppositions and appeals, to pay all installments and effect all other payments prescribed by law; to receive proper receipts, to comply with all other requirements and, in short, to take all those measures which they may deem fit for the protection of our interests; and in case of opposition, where the proceedings be passed over to the courts, we authorize said agents to act on our behalf, as complainants as well as defendants, before the competent judges, with full powers to make arrangements, to submit to arbitrators, to desist, to collect, to appeal and, in short, with all such further powers as may be required; and we hereby declare from now on as valid and good all that said representatives and/or the agents by any one of them appointed may do for our benefit.

We also authorize doctors JOSE LLORED CAMACHO, ALFONSO LLORED CAMACHO and/or JOSE ANTONIO LLORED CAMACHO, to apply for protocolization of this document and of any power of attorney by any one of them conferred in our name, before the Office of Industrial Property, as well as to substitute these presents.

Given and signed this

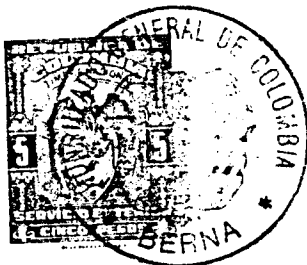
65

El suscrito Cónsul de Colombia, CERTIFICA:

(1) Que ha tenido a la vista documentos que prueban la existencia de SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A., una sociedad organizada de conformidad con las leyes de Suiza, domiciliada en Vevey, Suiza; y el señor ANDRZEJ LEDZION

(2) Que quien otorga el poder anexo está debidamente autorizado para otorgarlo.

Nancy R. de Lara.
CONSUL DE COLOMBIA



MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES	
LEGALIZACIONES	
Bogotá	No. 130600
ESTAR	
Que el señor <i>Nancy R. de Lara</i>	
cuya firma aparece en el presente	
documento, otorga en esa fecha	
las funciones al...	



65
66

Traducción Oficial

OFICINA OFICIAL
DE TRADUCCIONES
DEL MINISTERIO DE JUSTICIA

TRADUCCION OFICIAL No. 5.605 de un documento escrito en Inglés y Francés el cual para su identificación se sella con el sello de estas Oficinas de TRADUCTORES ASOCIADOS. Esta es una Traducción Oficial efectuada el día 29 de Agosto de 1986 por María Mercedes de Turriago, c.c. No. 31.211.063 de Cali, Traductora e Intérprete Oficial según Resolución No. 1586 (Mayo 27/80) del Ministerio de Justicia.

Autenticaciones Notariales y subsiguientes correspondientes a un Poder otorgado por SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A. a favor de los Doctores José Lloreda Camacho, Alfonso Lloreda Camacho y/o José Antonio Lloreda. Firmado por Andrzej LEDZION, Director Adjunto de dicha sociedad. Declaración Notarial expedida el 30 de Julio de 1986 autenticando el cargo y firma del señor Andrzej LEDZION como Director Adjunto de Sociéte des Produits Nestlé S.A. Firmada por Marius Décombaz, Notario en Vevey, Vaud, Suiza.

(El Poder y la Declaración Notarial no se traducen por encontrarse en Español).

Legalización No. 8518

Por medio del presente, el suscrito notario, Marius Décombaz, en Vevey, Cantón de Vaud, Suiza, certifica que la firma suscrita en la primera página por el señor Andrzej Ledzion, Director Adjunto de la Société des Produits Nestlé S.A., en Vevey, a la cual está autorizado para comprometer mediante su firma individual, es su firma auténtica

Vevey, Julio 30 de 1986.

Firmado: Marius Décombaz, Notario

Sello Notarial

Maria Mercedes de Turriago

TRADUCTORA OFICIAL
RESOLUCION 1586 DEL
MINISTERIO DE JUSTICIA

No. 38 Presentado ante la Cancillería de Estado para efectos de la legalización de la firma y el sello del Notario Marius Décombaz en Vevey (Vaud, Suiza)

Lausana, Julio 31 de 1986

Por el Canciller de Estado

Firmado: Eric Chesaux, Vice-Canciller

Sello de la Cancillería del Consejo de Estado de Suiza.

EN ESPAÑOL: La legalización de las firmas anteriores inclusive por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia bajo el No. 130608 del día 25 de Agosto de 1986.

ES TRADUCCION FIEL Y COMPLETA DE LA CUAL SE DEJA COPIA EN LOS ARCHIVOS DE TRADUCTORES ASOCIADOS PARA SU CONFRONTACION.

Maria Mercedes de Turriago
María Mercedes de Turriago
c.c. No. 31.211.063 de Cali
Traductora e Intérpete Oficial
según Resolución No. 1586 (Mayo 27/80)
del Ministerio de Justicia.

Traductores Asociados