

Señor

SUPERINTENDENTE DELEGADO PARA LA PROPIEDAD INDUSTRIAL
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Re: **P1.-SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.-Expediente No.
01-023.915.-**

1. Me refiero al asunto de la referencia.
2. Por medio del presente, atentamente me permito manifestar que hubo un **cambio** de apoderado para todos los asuntos de la Propiedad Industrial en Bogotá de la sociedad **SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.**
3. En consecuencia, atentamente solicito a ese Despacho reconocirme personería en este asunto, de conformidad con la sustitución de poder adjunta, otorgada a favor de la SUSCRITA.
4. Por lo tanto, ruego a usted **notificarme de las providencias expedidas dentro de este expediente** y notificadas al anterior apoderado, que actualmente se encuentran pendientes de cumplimiento o de respuesta.
5. Solicito a ese Despacho proceder de conformidad.

Atentamente,


ALICIA LLOREDA RICAURTE
T.P. 53.215
Código 231

Señor
SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
E. _____ S. _____ D. _____

145
95

Re: P.1.-SOCIETE DES PRODUITS NESTLÉ S.A.-Expediente No. 01-023.915.-

Yo, **JOSE ANTONIO LLOREDA**, mayor de edad y vecino de esta ciudad, abogado titulado e Inscrito, Identificado como aparece al pie de mi firma, actuando en mi carácter de Representante Legal en Bogotá para asuntos relacionados con la propiedad Industrial de **SOCIETE DES PRODUITS NESTLÉ S.A.**, sociedad organizada y existente de conformidad con las leyes de Suiza, domiciliada en Vevey, Suiza, tal y como consta en este expediente, atentamente manifiesto a usted que **SUSTITUYO** el poder a mí conferido a la doctora **ALICIA LLOREDA RICAURTE**, abogada titulada e Inscrita, Identificada con la cédula de ciudadanía No. 39.690.713 de Usaquén y tarjeta profesional No. 53.215, para que continúe representando a la mencionada sociedad en el expediente de la referencia.

De conformidad con el artículo 66 del C.P.C., manifiesto bajo la gravedad de juramento que los demás apoderados citados en el documento otorgado a mi favor no desean ejercer el poder a ellos conferido.

El mencionado apoderado tendrá las mismas facultades a mí conferidas, en especial, renunciar, recibir, sustituir, desistirse, presentar recursos, conciliar, transigir, y en fin, para todo lo que se encamine a la correcta defensa de los intereses de la sociedad en cuyo nombre hablo.

Atentamente, *Jose Antonio Lloreda*

NOTARIA SEXTA DE BOGOTA
RECONOCIMIENTO Y PRESENTACION PERSONAL
Bogotá, D.C. **25 AGO 2004**
Ante mí **PABLO MENDEZ BARAJAS**
NOTARIO SEXTO(E) DEL CIRCULO DE BOGOTA
Comparecieron: *Jose Antonio Lloreda*
Alicia Lloreda Ricaurte
quien (os) exhibió(eron) la(s) C.C.
17.159.681
y declaró(aron) que iniciaron el presente documento en el presente documento, en la(s) ciudad(es) de Bogotá, D.C. y
yo firma esta diligencia y se imprime:

Jose Antonio Lloreda
JOSE ANTONIO LLOREDA
T.P. 10784
Código 231

Jose Antonio Lloreda
JOSE ANTONIO LLOREDA
C.C. No. 17.159.681 de Bogotá



DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

RADICACIÓN EXPEDIENTE No. 01- 23915

EL EXTRACTO DE LA PRESENTE SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION
FUE PUBLICADO EN LA GACETA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL No 522, DE
FECHA 28 DE NOVIEMBRE DE 2002, EL TERMINO HABIL SEÑALADO POR
LA LEY EXPIRA EL 25 DE FEBRERO DE 2003.

NOTA: Dentro del plazo de los seis (6) meses siguientes a partir de la fecha de publicación en la gaceta de Propiedad Industrial, deberá solicitar y cancelar el examen de patentabilidad so pena de que la solicitud caiga en abandono, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 44 de la Decisión 486/2000.

SE PRESENTARON OPOSICIONES POR PARTE DE TERCEROS.

SI **_____**

NO **_____** **X** **_____**

107
92

**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES**

2020

Bogotá, D.C.

Doctora

Alicia Lloreda Ricaurte
Apoderada

Oficio No. 3874

**REFERENCIA: Radicación No. 01-23915
Trámite 002
Evento 001
Actuación 430
Folios 007**

Como resultado del examen de fondo, realizado con fundamento en el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica:

1. DOCUMENTOS ESTUDIADOS.

- Capítulo descriptivo: folios 7 al 30
- Capítulo reivindicatorio: folios 31 al 34

Se acepta reivindicación de prioridad WO 00106664.6 del 29 de Marzo de 2000.

2. OBJETO DE LA INVENCION.

Título: "Productos de ayuda culinaria"

La invención se refiere a :

- Producto de ayuda culinaria que esta compuesto por una envoltura a base e materia grasa sólida a la temperatura ambiente y un aderezo aromático fluido o pastoso. Esta envoltura presenta una tasa de materia grasa comprendida entre 40 a 100% y preferentemente entre 60 y 80% y comprende hasta 60% de polisacáridos y/o proteínas y/o fibras y/o sal. La materia grasa de la envoltura presenta unadiferencia de fusión de 30 a 60 C.
- El producto de ayuda culinaria presenta uan prporción de aderezo/envoltura con respecto al producto final se encuentra entre 70/30 a 10/90; el aderezo que lo compone es un aderezo de base acuosa y/o grasaa, y contiene partículas alimenticias están incluidas en la envoltura y/o recubren esta envoltura. El aderezo contlene sal en proporción 10 a 40 % del peso del aderezo. La actividad de agua del aderezo es 0.2 y 0.8.
- Procedimiento para fabricar un producto de ayuda culinaria que comprende las siguientes etapas: - calentar el material de la envoltura –hacer una coextrusión del y del material de la envoltura en un molde para envolver el aderezo en el material destinado a envoltura. En este proceso el material del aderezo se calienta. El producto moldeado se somete a un enfriamiento forzado.

Clasificación Internacional de Patentes: A23 L 1/22,1/24.

3. CLARIDAD DE LA SOLICITUD.

De acuerdo a la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina en su Artículo 30.- *"Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción"*; se hacen las siguientes observaciones al capítulo reivindicatorio:

En la reivindicación 1 se presenta un producto de ayuda culinaria el cual se compone de una envoltura a base de materia grasa y un aderezo aromático fluido o pastoso. Los componentes que se encuentran descritos en estas reivindicaciones y que constituyen el producto de ayuda culinaria, se encuentran descritos de una forma muy general ya que se debería indicar el o los tipos de ácidos grasos que se encuentran presentes en la materia grasa así como los componentes del aderezo aromático. En la reivindicación dependiente 2 se presenta que el producto de ayuda culinaria también contiene polisacáridos y/o proteínas y/o fibras y/o sal; la descripción de estos ingredientes no es clara ya que la expresión utilizada "y/o" es ambigua ya que indicaría que el ingrediente puede estar o no presente en la composición; tampoco se especifica cuales son los compuestos que se utilizan como fuente de polisacáridos, proteínas o fibra en la elaboración de producto. Por lo tanto, se deberían definir adecuadamente los compuestos que se encuentran presentes en el producto de ayuda culinaria.

En la reivindicación 3 se presenta que la materia grasa, contenida en el producto de ayuda culinaria, presenta una diferencia de fusión de 30 a 60°C; esta es una propiedad de la materia grasa pero no es una característica que defina al producto ya que los productos se definen en términos de sus composiciones. De igual forma ocurre con la reivindicación 5 y 9; en la primera se hace referencia a que el aderezo es de base acuosa y/o grasa siendo esta una consistencia que puede adquirir el aderezo por la naturaleza de sus componentes mayoritarios pero no define el producto. En la reivindicación 9 se proporciona el dato de actividad de agua que tiene el aderezo, esto es una propiedad del aderezo pero no se encuentra definiendo el producto.

En la reivindicación 4 se da una proporción en la cual se encuentra el aderezo y la envoltura, esta proporción se encuentra considerando un rango muy amplio dando la posibilidad de obtener varias composiciones para un mismo producto.

En la reivindicación 6 se deben definir los compuestos que actúan como partículas alimenticias y agentes espesantes, de igual manera se debería especificar si la composición contiene tanto partículas alimenticias como agentes espesantes o los casos en los cuales se encuentre uno de tales ingredientes presente y el otro no.

Los aspectos enumerados anteriormente le restan claridad y concisión al capítulo reivindicatorio de la presente solicitud.

En las reivindicaciones 1 a 12 se presenta un procedimiento para fabricar un producto de ayuda culinaria el cual se encuentra presentado de una forma muy general y no se encuentra indicando las condiciones propias de cada etapa; por lo que la solicitud no es clara en el sentido de la falta de concisión en las etapas que componen el procedimiento objeto de la invención.

Según las observaciones anteriormente realizadas, la solicitud no cumple con el artículo 30 de la Decisión 486 y se deben realizar los ajustes necesarios para continuar con el trámite correspondiente de la solicitud. Según los ajustes que se realicen a la solicitud, se debe tener en cuenta los cambios correspondientes en el título de la misma.

4. DETERMINACIÓN DEL ESTADO DE LA TÉCNICA

Según la definición dada en el art. 16.- "Una invención se considerará nueva cuando no está comprendida en el estado de la técnica.

El estado de la técnica comprenderá todo lo que haya sido accesible al público por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida.

Sólo para el efecto de la determinación de la novedad, también se considerará dentro del estado de la técnica, el contenido de una solicitud de patente en trámite ante la oficina nacional competente, cuya fecha de presentación o de prioridad fuese anterior a la fecha de presentación o de prioridad de la solicitud de patente que se estuviese examinando, siempre que dicho contenido esté incluido en la solicitud de fecha anterior cuando ella se publique o hubiese transcurrido el plazo previsto en el artículo 40." , se realizó la búsqueda de anterioridades en los archivos con que cuenta esta Oficina y se encontraron los siguientes documentos relacionados con la materia de la presente solicitud:

N°	DOCUMENTO	TITULO	FECHA DE PUBLICACION
D1	EP0888721	Aide culinaire de type bûchette	1999-01-07
D2	EP0938847	A process for the preparation of a chilled product	1999-01-27

La primera página de los documentos mencionados se anexa al expediente.

6. EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS DE PATENTABILIDAD

El artículo 14 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina establece que: "Los Países Miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología , siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial."

En cumplimiento del artículo 14 de la Decisión 486, se procedió a evaluar los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial con el fin de establecer la patentabilidad de la invención reivindicada en la solicitud en estudio.

6.1. Evaluación de NIVEL INVENTIVO

De acuerdo al art. 18.- *"Se considerará que una invención tiene nivel inventivo si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica"*; se conceptúa:

El documento D1 presenta un producto de ayuda culinaria en cuya superficie se pueden identificar pedazos de vegetales, carne u otros materiales; el relleno comprende grasa y /o polisacáridos e ingredientes saborizantes. Este producto tiene una superficie granular y está constituido por un núcleo de saborizantes y un recubrimiento que está compuesto de una base aglomerante y los componentes visualmente identificables, dentro de estos componentes se encuentran: piezas de uno o más vegetales, frutas, hierbas aromáticas, carnes, pescados y/o crustáceos. El núcleo comprende alrededor de 30-50 partes de sal, alrededor de 10-20 partes de glutamato, alrededor de 10-20 partes de grasa y unas pocas partes de masa neutra.

La base aglomerante consiste de una mezcla de varios ácidos grasos combinados con otros compuestos que incrementan la viscosidad tal como almidones, maltodextrinas, gomas o alginatos. La anterioridad también describe un procedimiento para la preparación del producto.

La anterioridad D2 presenta un proceso para la preparación de un producto enfriado que tiene un relleno y un recubrimiento el proceso consiste en: i) disposición del relleno y el recubrimiento en tolvas separadas; ii) separadamente se dosifica el relleno y el recubrimiento cada uno dentro de una cámara de pistón; iii) se realiza una alimentación del relleno por medio de una boquilla central y por medio de una boquilla externa se alimenta el recubrimiento; iv) se dosifica el recubrimiento, luego el recubrimiento y el relleno juntos y finalmente el recubrimiento dentro de un molde.

Como se observa en la anterioridad D1, el producto culinario que se presenta consta de un recubrimiento que es una base aglomerante y la cual contiene ácidos grasos y compuestos que aumentan la viscosidad, de igual forma se encuentra para el compuesto reivindicado en donde el recubrimiento o envoltura consta de materia grasa, polisacáridos, proteínas, fibras; siendo esta una composición, en términos de los componentes presentes, muy cercana a la de la anterioridad.

De otra parte el relleno posee compuestos saborizantes al igual que en la anterioridad y el producto de la solicitud también presenta partículas alimenticias incluidas en la envoltura o que recubren la envoltura; tal como se presenta en la anterioridad al describir que el producto presenta en la superficie partículas alimenticias visibles.

En la anterioridad D2 se presenta un procedimiento para la elaboración de un producto de ayuda culinaria que contiene un relleno y un recubrimiento, durante la ejecución del procedimiento para la elaboración del producto se realiza una coextrusión del relleno y del recubrimiento, en moldes. Este procedimiento contiene los elementos que se describen de una forma muy general en la solicitud.

101

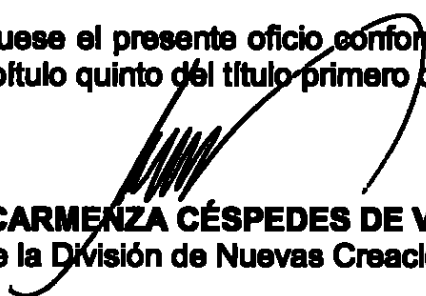
Por lo tanto este procedimiento es derivable del estado de la técnica presentado así como también el producto que se esta presentando ya que involucra los mismos componentes así como también la disposición de los mismos dentro del producto. Por esto, la solicitud no cumple con el artículo 18 de la Decisión 486.

En conclusión los requisitos de patentabilidad de la presente solicitud se encuentran afectados así:

N°	DOCUMENTO	REIVINDICACIONES AFECTADAS	REQUISITO QUE AFECTA
D1	EP0888721	1 a 12	NIVEL INVENTIVO
D2	EP0938847	10 a 12	NIVEL INVENTIVO

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta días contados a partir de la fecha de la notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2,literal e), del capítulo quinto del título primero de la circular única No. 10 de 2001.


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

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha **29 MAR. 2007**

CONCEPTO TÉCNICO N° 0514	EXAMINADOR TÉCNICO CÓDIGO 202064
---------------------------------------	---

142
102

01

(19)  **Europäische Patentamt**
European Patent Office
Office européen des brevets



(11) **EP 0 888 721 A1**

(12) **DEMANDE DE BREVET EUROPEEN**

(43) Date de publication:
07.01.1999 Bulletin 1999/01

(51) Int. Cl.⁶: A23P 1/00, A23L 1/40,
A23P 1/02

(21) Numéro de dépôt: 97202080.8

(22) Date de dépôt: 04.07.1997

(84) Etats contractants désignés:
AT BE CH DE DK ES FI FR GB GR IE IT LI LU MC
NL PT SE
Etats d'extension désignés:
LT LV RO SI

(72) Inventeurs:
• Guillemin, Valérie
F-60000 Beauvais (FR)
• Mahe, Yannick
F-60000 Beauvais (FR)

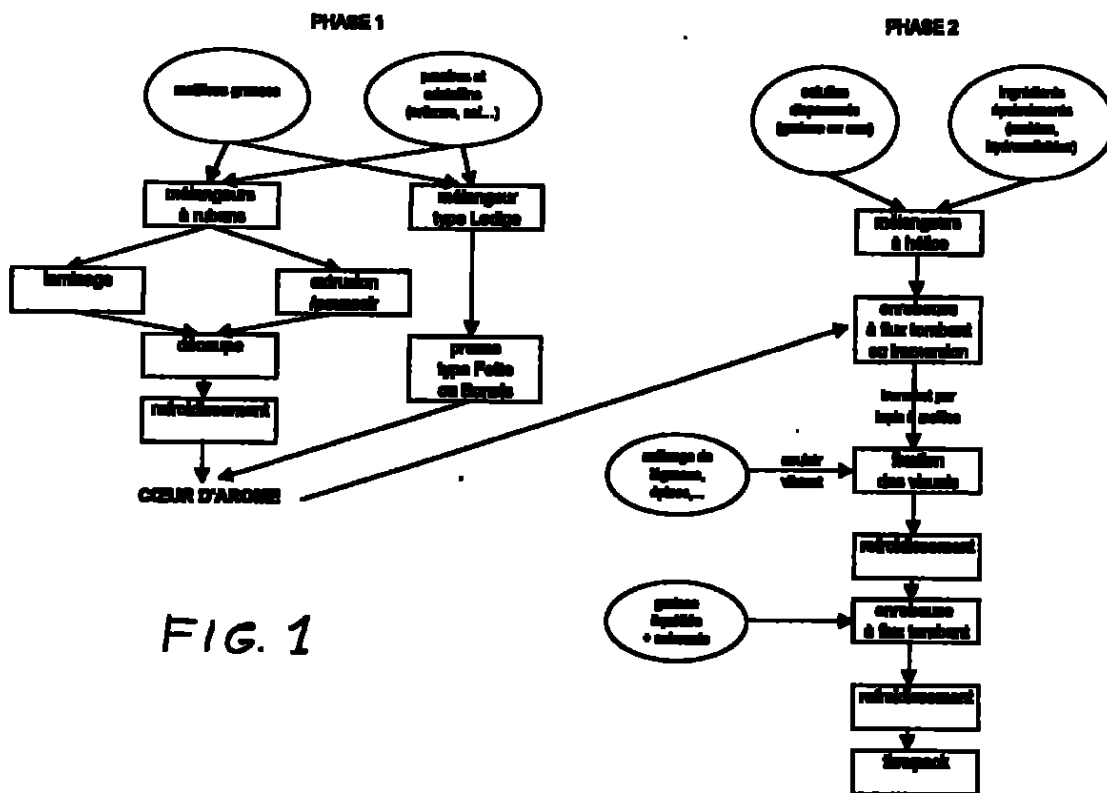
(71) Demandeur:
SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.
1800 Vevey (CH)

(74) Mandataire:
Wavre, Claude-Alain et al
55, avenue Nestlé
1800 Vevey (CH)

(54) **Aide culinaire de type bûchette**

(57) Aide culinaire de type bûchette présentant la forme d'une bûchette de surface granuleuse et comprenant un coeur aromatisé et un enrobage comportant

une base filante et des éléments visuels.



EP 0 888 721 A1



(11) EP 0 938 847 A1

(12) EUROPEAN PATENT APPLICATION

(43) Date of publication:
01.09.1999 Bulletin 1999/35

(51) Int. Cl.⁸: A23G 3/20, A23P 1/12,
A23P 1/10, A23C 19/16

(21) Application number: 98200220.6

(22) Date of filing: 27.01.1998

(84) Designated Contracting States:
AT BE CH DE DK ES FI FR GB GR IE IT LI LU MC
NL PT SE
Designated Extension States:
SI

(72) Inventor:
The designation of the inventor has not yet been
filed

(74) Representative:
Thomas, Alain et al
55, avenue Nestlé
1800 Vevey (CH)

(71) Applicant:
SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.
1800 Vevey (CH)

(54) A process for the preparation of a chilled product

(57) The invention concerns a process for the preparation of a chilled product having a filling and a coating, the process comprising:

- i) disposing the filling and the coating each in a separate hopper,
- ii) separately dosing the filling and the coating each into a separate piston chamber,
- iii) simultaneously feeding the coating from its chamber to the outer conduit of a concentric nozzle, and the filling from its chamber to the central conduit of the nozzle,
- iv) dosing the coating, then the coating and the filling together and finally the coating into a mould, and
- v) repeating the process for another chilled product.

