

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 10-092087- -00008-0000

Fecha: 2013-06-14 16:14:32 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR  
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI  
Act. 523 RESPUESTA Folios: 8

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. \_\_\_\_\_ S. \_\_\_\_\_ D. \_\_\_\_\_

Re: P1.-TEAM FOODS COLOMBIA S.A.-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para "PRODUCTO GRASO SÓLIDO CON BAJO CONTENIDO DE GRASA SATURADA Y LIBRE DE ÁCIDOS GRASOS TRANS".-Clase A 23D 9/0 AC.-Expediente número 10-092.087.-

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en lista de 19 de Marzo de 2013.

2. Con el fin de responder a las objeciones expuestas por el Señor Examinador bajo los acápites de excepciones a la patentabilidad, claridad y novedad, me permito presentar los siguientes argumentos técnicos y las siguientes modificaciones en el capítulo reivindicatorio de la solicitud de patente en cuestión, por medio de lo cual se superan completamente dichas objeciones.

3. **Modificaciones en el capítulo reivindicatorio**

Inicialmente me permito manifestar que en respuesta a las objeciones realizadas por el señor Examinador, el solicitante ha realizado las siguientes modificaciones en el capítulo reivindicatorio:

- Las características técnicas mencionadas en las reivindicaciones 5, 10 y 11 presentadas originalmente han sido incluidas en la reivindicación 1;
- Como consecuencia de lo anterior, dichas reivindicaciones 5, 10 y 11 presentadas originalmente han sido eliminadas;
- Las reivindicaciones 4 y 9 presentadas originalmente también han sido eliminadas;

- El término '*preferiblemente*' ha sido eliminado de todo el capítulo reivindicatorio; y,
- Las reivindicaciones remanentes (9) han sido re-enumeradas de conformidad con las modificaciones previamente mencionadas.

Visto lo anterior, me permito manifestar ante ese Despacho que las modificaciones realizadas en el capítulo reivindicatorio de ninguna manera representan una ampliación de la solicitud presentada originalmente, cumpliendo por lo tanto a cabalidad con las disposiciones de patentabilidad establecidas en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000.

#### 4. **Excepción a la patentabilidad**

De acuerdo con el señor Examinador, el objeto de la reivindicación 2 no es patentable de acuerdo con el artículo 20 de la Decisión 486 de 2000, debido a que los procedimientos de cruce, fertilización y regeneración de una planta se considera un proceso biológico tal como el que se da en la naturaleza.

En respuesta a lo anterior me permito aclarar que con la reivindicación 2 de ninguna manera se pretende proteger el cruce, fertilización, regeneración o cualquier otro proceso biológico que involucre las variedades de palma *Elaeis guineensis*, *Elaeis oleifera* (*Elaeis malanocacca*) o el fruto de los híbridos obtenidos de los cruces de *E. guineensis* x *E. oleifera*, toda vez que simplemente es una reivindicación dependiente que está dirigida a especificar las variedades de palma de las cuales se puede obtener el aceite de palma que hace parte del producto graso revelado en la reivindicación 1.

En consecuencia, de la manera más atenta solicito al señor Examinador la reconsideración de la objeción realizada a éste respecto.

#### 5. **Claridad del capítulo reivindicatorio**

El señor Examinador ha objetado la claridad del capítulo reivindicatorio aduciendo lo siguiente:

- ***"Se sugiere que en el preámbulo de la reivindicación independiente 1 se mencione que el producto graso es sólido, ya que para la invención es fundamental"***

En respuesta a lo anterior me permito señalar que en los ejemplos 2, 3 y 5 revelados por el solicitante en la descripción de la invención se divulgan la forma de obtención y las características fisicoquímicas principales de una manteca con bajo nivel de grasa saturada y ácidos grasos trans de conformidad con la solicitud de patente en cuestión, señalando específicamente que el último paso del proceso es la cristalización de la manteca para su posterior empaque y entrega.

De lo anterior es claro, sin embargo, que la manteca es cristalizada para efectos de su empaque, más no porque sea un paso necesario para llegar al producto final, máxime teniendo en cuenta que dicho producto puede ser utilizado en estado líquido (por ejemplo para freír rosquillas) o sólido.

En consecuencia, me permito manifestar que el producto graso revelado por el solicitante no necesariamente debe estar en estado sólido, razón por la cual no se considera adecuado incluir dicha limitación en la reivindicación 1.

• ***"La expresión "aceite líquido", reivindicación 1, es imprecisa. Se sugiere especificarla incluyendo las características técnicas de la reivindicación dependiente 3"***

Frente a éste particular me permito aclarar que la solución dada por el solicitante al problema técnico abordado de ninguna manera depende del tipo de aceite líquido empleado como parte del producto graso, razón por la cual el hecho de limitar la reivindicación 1 mediante la inclusión de aceites líquidos específicos, únicamente serviría para que terceras personas pudieran poner en práctica el objeto de la invención sin infringir el eventual derecho de patente con el simple hecho de cambiar el aceite líquido por cualquiera que no haga parte de la lista de opciones que queden definidas en dicha reivindicación 1.

• ***"La expresión "una fracción", reivindicación 1, es imprecisa. Se sugiere definir las fracciones de cada componente esencial para el producto por medio de rangos concretos, como los presentados en las reivindicaciones dependientes 10, 12 y 14"***

En respuesta a lo anterior me permito señalar que la reivindicación 1 se ha incluido la siguiente frase: '*...donde la fracción enriquecida con tripalmitina contiene al menos 20% de tripalmitina, el porcentaje de (1) aceite de palma es de 40% al 60% y el porcentaje de (2) aceite líquido es de 20% al 60%*', lo cual, tal y como se mencionó en el numeral 3 del presente memorial, encuentra pleno sustento en las reivindicaciones 5, 10 y 11 presentadas originalmente.

**• Se entiende que las características técnicas particulares de la reivindicación 4 ya están contenidas en la reivindicación independiente 1. Por lo tanto, se estaría repitiendo información. Se requiere hacer la aclaración del caso o retirar la reivindicación 4"**

Atendiendo a lo anterior y de conformidad con lo mencionado en el numeral 3 del presente memorial, el solicitante ha decidido eliminar la reivindicación 4 presentada originalmente, con lo cual se supera completamente la objeción realizada por el señor Examinador a éste respecto.

**• "Expresiones como: "por lo menos", "preferiblemente por lo menos" o "no mayor a", reivindicaciones 5 a 8, no limitan correctamente el alcance de dichas reivindicaciones. Se requiere sustituirlas por rangos concretos de las características allí tratadas, con soporte en la descripción"**

En respuesta a lo anterior me permito señalar que el término '*preferiblemente*' ha sido eliminado de todo el capítulo reivindicatorio. Sin embargo, con respecto a las expresiones '*por lo menos*' y '*no mayor a*', me permito manifestar que bajo el contexto en que son utilizadas, dichas expresiones no le restan claridad a la materia que se pretende proteger, toda vez que:

– En las nuevas reivindicaciones 1 y 4 la expresión '*por lo menos*' es utilizada para especificar el porcentaje de tripalmitina en la fracción enriquecida con tripalmitina de la base grasa, de manera que al definir en dichas nuevas reivindicaciones que el porcentaje de tripalmitina en la fracción enriquecida con tripalmitina de la base grasa es de por lo menos el 20% y el 50%, respectivamente, se está especificando un límite inferior de dicho porcentaje. Adicionalmente es claro que el límite superior no puede ser el 100%, toda vez que en ese caso se estaría hablando que la base grasa es tripalmitina pura.

– En las nuevas reivindicaciones 5 y 6 la expresión '*no mayor a*' se utiliza para especificar el límite superior del índice de yodo que resulta de una prueba experimental plenamente reconocida por la persona medianamente versada en la materia como parte de los mecanismos para la evaluación de un proceso de hidrogenación de grasas.

En este sentido, lo que se pretende con dicha expresión es especificar el grado de hidrogenación del aceite de palma que resulta necesario para que la persona medianamente versada en la materia pueda poner en práctica la invención sin necesidad de ensayos adicionales.

En consecuencia, de la manera más atenta solicito al señor Examinador la reconsideración de las objeciones realizadas a éste respecto.

• ***"Las reivindicaciones 7 y 8 presentan las siguientes fallas: La expresión "se obtiene por la hidrogenación no selectiva del aceite de palma", no define el producto de manera correcta, ya que está caracterizando el método de obtención de una materia prima, sin definir la composición del producto a reivindicar; y la expresión "hasta alcanzar un índice de yodo (...)" se refieren a un resultado a alcanzar, el cual no es aceptable como una característica técnica. Se requiere hacer las correcciones pertinentes, definiendo dichas reivindicaciones por medio de las características técnicas estructurales que contribuyan a la obtención de dichos efectos, las cuales se refieran a las particularidades de la materia objeto de protección"***

En respuesta a lo anterior me permito aclarar que las reivindicaciones 7 y 8 presentadas originalmente (nuevas reivindicaciones 5 y 6) están simplemente dirigidas a especificar las características técnicas que debe cumplir el aceite de palma completamente hidrogenado que es mencionado en la reivindicación 1 como uno de los elementos que eventualmente puede hacer parte del producto graso allí revelado.

En consecuencia y contrario a lo afirmado por el señor Examinador, las características técnicas específicas que están definidas en dichas nuevas reivindicaciones 5 y 6, y que debe cumplir el aceite de palma completamente hidrogenado que haga parte del producto graso revelado en la invención, permiten que la persona medianamente versada en la materia tenga plena claridad con respecto a las características técnicas que deben cumplirse para poder reproducir el objeto de la invención sin requerir experimentación adicional.

• ***"Se requiere especificar el tipo de porcentaje (másico, molar, volumétrico, etc.) y con respecto a que total se refieren las características técnicas de las reivindicaciones 9 a 14"***

Frente a éste particular me permito aclarar que los porcentajes mencionados en el capítulo reivindicatorio son con respecto al total del producto, sea éste el producto graso (como es el caso de los porcentajes de aceite de palma, aceite líquido y base grasa) o la fracción enriquecida con tripalmitina (caso en el cual el porcentaje mencionado se refiere a la cantidad de tripalmitina en la fracción enriquecida con tripalmitina).

Finalmente y en vista de lo arriba mencionado me permito manifestar ante ese Despacho que el nuevo capítulo reivindicatorio de la solicitud de patente en cuestión cumple a cabalidad con las disposiciones de patentabilidad establecidas en el Artículo 30 de la Decisión 486 de 2000, toda vez que es claro, conciso y encuentra pleno sustento en la descripción de la invención.

**6. Análisis de la novedad de la solicitud**

Finalmente, el señor Examinador ha objetado la novedad de las reivindicaciones 1, 3, 9, 11, 13 y 14 con base en las enseñanzas del documento WO 96/39855 (D1), aduciendo básicamente que las características esenciales del producto graso de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, y que las reivindicaciones dependientes 3, 9, 11, 13 y 14 no mencionan alguna característica que haga nueva la solicitud.

Visto lo anterior y con el ánimo de demostrar que el nuevo capítulo reivindicatorio presenta un inequívoco carácter novedoso frente a las enseñanzas del documento D1, atentamente me permito presentar ante ese Despacho las siguientes consideraciones técnicas:

- La nueva reivindicación 1 de la solicitud de patente en cuestión está dirigida a proteger un producto graso caracterizado porque comprende tres elementos:

- (1) aceite de palma,
- (2) aceite líquido, y
- (3) una base grasa constituida por una fracción enriquecida con tripalmitina y/o tripalmitina pura y/o aceite de palma completamente hidrogenado,

donde la fracción enriquecida con tripalmitina contiene al menos 20% de tripalmitina, el porcentaje de (1) aceite de palma es de 40% al 60% y el porcentaje de (2) aceite líquido es de 20% al 60%.

- Por su parte, el documento D1 enseña una pasta grasa comestible para untar (esparcible), esto es, una margarina o una mantequilla que consta de una fase grasa continua y opcionalmente una fase acuosa, en la que la fase grasa incluye como máximo un 5% de ácidos grasos con insaturaciones trans, y adicionalmente consta de un 40-90% de aceite líquido, así como de un 60-10% de grasa estructural que comprende aceite de palma no modificado químicamente, una o más fracciones de aceite de palma o una combinación de 2 o más de los mismos, y grasa

hidrogenada y/o interesterificada y/o grasa animal, de tal forma que la cantidad de grasa interesterificada sea como máximo el 70% de la grasa estructural.

- Ahora bien, con base en lo anterior, y a partir de la atenta lectura de las enseñanzas del documento D1, es claro que la pasta grasa divulgada en dicha anterioridad se diferencia del producto graso revelado en la solicitud de patente en cuestión porque:

a) La pasta grasa de D1 incluye hasta un 3,5% de triglicéridos POP simétricos, característica que de ninguna manera hace parte del producto graso revelado en la presente invención, en la cual de ninguna manera se requiere que exista un nivel tan bajo de triglicéridos POP;

b) La pasta grasa de D1 incluye aceite de palma hidrogenado parcialmente, toda vez que muestra un punto de fusión entre 42 y 44°C. Contrario a esto, el aceite de palma que hace parte del producto graso de la presente invención está completamente hidrogenado, mostrando un punto de fusión de 58°C y siendo ésta la razón por la cual el producto es libre de ácidos grasos trans (contrario a esto, la pasta grasa de D1 comprende ácidos grasos con insaturaciones trans);

c) La pasta grasa de D1 es una base grasa para esparcibles y margarina, mientras que el producto graso revelado en la solicitud de patente en cuestión es empleado directamente en la elaboración de productos de panificación, así como en el freído de diversos productos (pasabocas, tubérculos, carnes, entre otros).

Con base en lo anteriormente planteado, me permito manifestar ante ese Despacho que la materia revelada en el nuevo capítulo reivindicatorio de la solicitud de patente en cuestión presenta un inequívoco carácter novedoso frente a las enseñanzas del documento D1, cumpliendo por lo tanto a cabalidad con las disposiciones de patentabilidad establecidas en el artículo 16 de la Decisión 486 de 2000.

#### **7. Concesión de la patente por parte de la Oficina Europea de Patentes**

Aparte de lo mencionado previamente, me permito resaltar ante ese Despacho que la solicitud de patente en cuestión ha sido aceptada por la Oficina Europea de Patentes, razón por la cual se concedió el título de patente N° EP 2 248 431 (El anexo II corresponde a una copia de la carátula y el capítulo reivindicatorio

concedido por la Oficina Europea de Patentes, el cual corresponde exactamente al nuevo capítulo reivindicatorio de la solicitud de patente en cuestión).

**En este sentido, ante todo considero de imperiosa necesidad señalar que con la información mencionada anteriormente de ninguna manera pretendo desconocer la independencia de la que goza la Superintendencia de Industria y Comercio al momento de analizar los méritos de patentabilidad de una solicitud, de acuerdo con las disposiciones del Convenio de París para la protección de la propiedad industrial.**

Sin embargo, también considero de gran importancia resaltar el hecho de que los Examinadores de la Oficina Europea de patentes han reconocido que la materia técnica revelada en la solicitud de patente en cuestión es clara, concisa, novedosa, inventiva e industrialmente aplicable, hecho que evidentemente representa un claro indicio de que la materia técnica revelada en la solicitud de patente en cuestión cumple a cabalidad con los requisitos de patentabilidad establecidos en la Decisión 486 de 2000.

#### **8. Conclusión**

Teniendo en cuenta las modificaciones realizadas en el capítulo reivindicatorio de la solicitud de patente en cuestión y de conformidad con los argumentos presentados para demostrar la claridad y la novedad de dicho nuevo capítulo reivindicatorio frente a las enseñanzas del documento D1, resulta completamente claro que se han superado las objeciones expuestas por el señor Examinador en su Concepto Técnico, y por lo tanto, dicha invención es merecedora del privilegio de patente solicitado.

9. Anexo al presente memorial me permito presentar:

- (i) Copia del nuevo capítulo reivindicatorio, el cual está compuesto por nueve **(9)** reivindicaciones y reemplaza al documento presentado originalmente; y,
- (ii) Copia de la carátula y el capítulo reivindicatorio correspondiente a la patente europea EP 2 248 431 B1.

**JOSE LLOREDA CAMACHO & CO.**

Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, D.C. Tel: 6069700 Fax 6069701

---

10. En vista de lo anterior, ruego a usted proceder a estudiar nuevamente la solicitud a la luz de las modificaciones y los argumentos presentados y conceder el privilegio de patente solicitado.

Señor Superintendente,



ALICIA LLOREDA RICAURTE

T. P. 53.215

Dirección para Notificaciones: [notificacionespatentes@lloredacamacho.com](mailto:notificacionespatentes@lloredacamacho.com)

### Reivindicaciones

1. Un producto graso caracterizado porque comprende tres elementos: (1) aceite de palma, (2) aceite líquido y (3) una base grasa constituida por una fracción enriquecida con tripalmitina y/o tripalmitina pura y/o aceite de palma completamente hidrogenado, donde la fracción enriquecida con tripalmitina contiene al menos 20% de tripalmitina, el porcentaje de (1) aceite de palma es de 40% al 60% y el porcentaje de (2) aceite líquido es de 20% al 60%.
2. El producto graso de la reivindicación 1, en donde el aceite de palma se obtiene a partir de las variedades de palma *Elaeis guineensis*, *Elaeis oleifera* (*Elaeis malanocacca*), o del fruto de los híbridos obtenidos de los cruces de *E. guineensis* x *E. oleifera*.
3. El producto graso de la reivindicación 1, en donde el aceite líquido se escoge del grupo que comprende: aceite de colza bajo en ácido graso erúxico, aceite de cártamo alto en oleico, aceite de girasol alto en oleico o una combinación de los anteriores aceites.
4. El producto graso de la reivindicación 1, en donde la fracción enriquecida con tripalmitina contiene al menos 50% de tripalmitina.
5. El producto graso de la reivindicación 1, en donde el aceite de palma completamente hidrogenado se obtiene por la hidrogenación no selectiva del aceite de palma hasta alcanzar un índice de yodo no mayor a 5 g de  $I_2$ /100 g de grasa.
6. El producto graso de la reivindicación 1, en donde el aceite de palma completamente hidrogenado se obtiene por la hidrogenación no selectiva del aceite de palma hasta alcanzar un índice de yodo no mayor a 3 g de  $I_2$ /100 g de grasa.
7. El producto graso de la reivindicación 1, en donde el porcentaje de (2) aceite líquido es de 25% al 45%.
8. El producto graso de la reivindicación 1, en donde el porcentaje de (3) la base grasa compuesta por la fracción enriquecida con tripalmitina y/o tripalmitina pura y/o aceite de palma completamente hidrogenado es de 5% al 25%.
9. El producto graso de la reivindicación 1, en donde el porcentaje de (3) la base grasa compuesta por la fracción enriquecida con tripalmitina y/o tripalmitina pura y/o aceite de palma completamente hidrogenado es de 5% al 15%.



(11) EP 2 248 431 B1

(12) EUROPEAN PATENT SPECIFICATION

(45) Date of publication and mention  
of the grant of the patent:  
18.04.2012 Bulletin 2012/16

(51) Int Cl.:  
A23D 9/00 (2006.01) A23D 7/00 (2006.01)

(21) Application number: 08702207.5

(86) International application number:  
PCT/IB2008/000043

(22) Date of filing: 10.01.2008

(87) International publication number:  
WO 2009/087432 (16.07.2009 Gazette 2009/29)

(54) **SOLID FATTY PRODUCT WHICH HAS A LOW SATURATED FAT CONTENT AND IS FREE OF TRANS FATTY ACIDS**

FESTES, TRANS-FETTSÄUREFREIES FETTPRODUKT MIT NIEDRIGEM GEHALT AN GESÄTTIGTEN FETTEN

PRODUIT GRAS SOLIDE À FAIBLE CONTENU EN GRAISSES SATURÉES NE CONTENANT PAS D'ACIDES GRAS TRANS

(84) Designated Contracting States:  
AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR  
HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MT NL NO PL PT  
RO SE SI SK TR

(74) Representative: **Matthews, Derek Peter**  
Dehns  
St Bride's House  
10 Salisbury Square  
London  
EC4Y 8JD (GB)

(43) Date of publication of application:  
10.11.2010 Bulletin 2010/45

(73) Proprietor: **Team Foods Colombia S.a.**  
1 Bogotá (CO)

(56) References cited:  
EP-A2- 1 159 877 WO-A1-96/39855  
WO-A1-2007/061372 WO-A2-2005/122777

(72) Inventors:  
• HUERTAS AMAYA, José Maria  
1 Bogotá (CO)  
• RODRIGUEZ POSADA, Luidy Alfonso  
1 Bogotá (CO)

• BERGER K.G.: 'Palm Oil Products -Why and How to Use Them' FETTE, SEIFEN UND ANSTRICHMITTEL vol. 88, no. 7, 1986, pages 250 - 258

EP 2 248 431 B1

Note: Within nine months of the publication of the mention of the grant of the European patent in the European Patent Bulletin, any person may give notice to the European Patent Office of opposition to that patent, in accordance with the Implementing Regulations. Notice of opposition shall not be deemed to have been filed until the opposition fee has been paid. (Art. 99(1) European Patent Convention).

[0044] This mixture was crystallized and packed.  
[0045] The obtained butter has the following characteristics:

| Characteristic                     | Amount |
|------------------------------------|--------|
| Fatty acids profile                |        |
| Myristic                           | 0.53%  |
| Palmitic                           | 27.86% |
| Stearic                            | 7.18%  |
| Oleic                              | 46.12% |
| Linoleic                           | 14.14% |
| Linolenic                          | 4.03%  |
| Total saturated fatty acids        | 35.71% |
| Total mono-unsaturated fatty acids | 46.12% |
| Total poly-unsaturated fatty acids | 18.17% |
| Total trans fatty acids            | 0.92%  |
| Tripalmitin (PPP)                  | 10.52% |
| Melting point                      | 43.8°C |
| Solid content (SFC*)               |        |
| 10°C                               | 29.42  |
| 20°C                               | 18.82  |
| 30°C                               | 11.10  |
| 40°C                               | 5.36   |
| OSI Oxidation stability at 110°C   | 50 h   |
| *SFC: Solid Fat Content            |        |

[0046] Having described the invention, the following claims declare the protected scope of the invention:

Claims

1. A fatty product **characterized in that** comprises three elements: (1) palm oil, (2) liquid oil and (3) a fat base comprising a tripalmitin enriched fraction and/or pure tripalmitin and/or fully hydrogenated palm oil, wherein the tripalmitin enriched fraction contains at least 20% tripalmitin, the percentage of (1) palm oil is from 40% to 60% and the percentage of (2) liquid oil is from 20% to 60%.
2. The fat product according to clam 1, wherein the palm oil is obtained from palm varieties *Elaeis guineensis*, *Eloeis oleifera* (*Elaeis melanococca*) or from the fruit of hybrids obtained by crossing *E. guineensis* and *E. oleifera*.
3. The fat product according to clam 1, wherein the liq-

uid oil is selected from the group comprising: low erucic fatty acid containing colza oil, high oleic saffron oil, high oleic sunflower oil or a combination thereof.

4. The fat product according to claim 1, wherein the tripalmitine enriched fraction contains at least 50% tripalmitin.
5. The fat product according to claim 1, wherein fully hydrogenated palm oil is obtained through non-selective hydrogenation of palm oil until a maximum iodine index of 5 g of I<sub>2</sub>/100g of fat has been obtained.
6. The fat product according to claim 1, wherein completely hydrogenated palm oil is obtained through non-selective hydrogenation of palm oil until a maximum iodine index of 3 g of I<sub>2</sub>/100g of fat has been obtained.
7. The fat product according to claim 1, wherein the percentage of (2) liquid oil is from 25% to 45%.
8. The fat product according to claim 1, wherein the percentage of (3) fat base comprising a tripalmitin enriched fraction and/or pure tripalmitin and/or fully hydrogenated palm oil is from 5% to 25%.
9. The fat product according to claim 1, wherein the percentage of (3) fat base comprising a tripalmitin enriched fraction and/or pure tripalmitin and/or completely hydrogenated palm oil is from 5% to 15%.

Patentansprüche

1. Fettprodukt, **dadurch gekennzeichnet, dass es** drei Elemente aufweist: (1) Palmöl, (2) flüssiges Öl und (3) eine Fettbasis mit einer mit Tripalmitin angereicherten Fraktion und/oder reinem Tripalmitin und/oder vollständig hydriertem Palmöl, wobei die mit Tripalmitin angereicherte Fraktion mindestens 20 % Tripalmitin enthält, wobei der Prozentsatz von (1) Palmöl 40 % bis 60 % ist und der Prozentsatz von (2) flüssigem Öl 20 % bis 60 % ist.
2. Fettprodukt nach Anspruch 1, wobei das Palmöl von den Palmenarten *Elaeis guineensis*, *Elaeis oleifera* (*Elaeis melanococca*) oder von der Frucht von Hybriden erhalten wird, die durch Kreuzen von *E. guineensis* und *E. oleifera* erhalten werden.
3. Fettprodukt nach Anspruch 1, wobei das flüssige Öl aus der Gruppe ausgewählt ist, die aufweist: niedere Erucasäure, die Rapsöl enthält, Safranöl mit hohem Ölsäuregehalt, Sonnenblumenöl mit hohem Ölsäuregehalt oder eine Kombination davon.