

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
INVENTARIO

2007
15/1

SOLICITUD
PATENTE DE INVENCION

02-117313

21. EXPEDIENTE N°

54. TÍTULO "PRODUCTOS DE CONFITERÍA QUE CONTIENEN INGREDIENTES ACTIVOS"

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL A23G 3/00 ✓

71. SOLICITANTE SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.

DOMICILIO Vevey, Suiza

74. REPRESENTANTE LEGAL JOSE ANTONIO LLOREDA

T.P. 10.784
Código 231

22. BOGOTÁ, D.C.

30 DIC 2002

PETITORIO



02 117313 00

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicación : 02117313 00000000
Fecha (AMD): 2002-12-30 18:00:24
Folios: 31
Trámite : 011 PCT-PATENT 379 FASE NACI 411 PRESENTA
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

FORMULARIO UNICO DE SOLICITUD DE PATENTE
PCT
ENTRADA EN FASE NACIONAL

①

SOLICITUD DE:



Patente de Invención



Patente de Modelo de Utilidad



Capítulo I.



Capítulo II.

②

SOLICITANTE
(71)

Nombre: **SOCIÉTÉ DES PRODUITS
NESTLE S.A.**

Dirección: P.O. Box 353, CH-1800
Vevey, Suiza

Nacionalidad o Domicilio: Vevey, Suiza

Lugar de Constitución: Suiza

Teléfono: 3264270 Fax: 6069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

IDENTIFICACION

C.C.



NIT



C.E.



Otro



Cual _____

Número _____

③

REPRESENTANTE
O APODERADO

Nombre: **JOSE ANTONIO LLOREDA**

Dirección: Calle 72 No. 5-83 Piso 5o.

Teléfono: 3264270 Fax: 6069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

C.C.



NIT



C.E.



Otro



Cual _____

Número 17.159.681 TP 10.784

④

INVENTOR(ES)
(72)

Nombre: BELL, David, Alan y PICKFORD, Emma.

Dirección: 71 Eastfield Avenue, Haxby, York YO32 3EZ y Flat 2, 9 Wenlock
Terrace, Fulford, York YO10 4DU.

Nacionalidad o Domicilio: Reino Unido

⑤

PCT (86)

Solicitud Internacional No. PCT/EP01/06363

Fecha: 06-06-2001

Publicación Internacional No. WO 02/00033 A1

Fecha: 03-01-2002

⑥

Título (54) "PRODUCTOS DE CONFITERÍA QUE CONTIENEN INGREDIENTES ACTIVOS"

⑦

Clasificación Internacional (51) A23G 3/00

⑧

Prioridad

SI



NO



(33) País de Origen

GB

(32) Fecha

30-06-00

(31) Número de Solicitud

0016173.7

⑨

Comprobante de Pago No. 02-1,176
02-81,631

Fecha: Enero 9, 2002
Diciembre 5, 2002

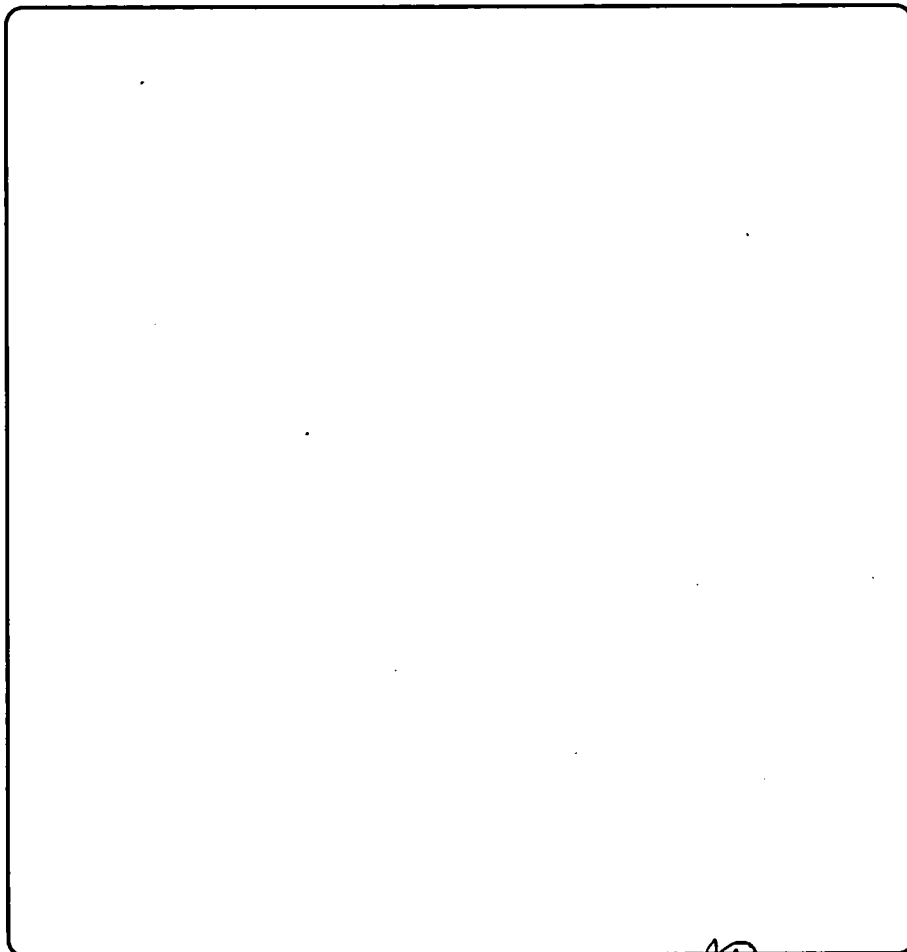
10

ANEXOS

- ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud.
- ☒ Documento que acredite la existencia y representación legal cuando el solicitante sea persona jurídica.
- ☒ Documento de Representación Legal. Protocolizado bajo el número 11.145
- ☐ Documento de cesión del inventor al solicitante o a su causante.
- ☐ Declaraciones
- ☐ Copia de la solicitud internacional. (Resumen, descripción, reivindicaciones, dibujos)
- ☒ Traducción de la solicitud internacional al castellano. (Resumen, descripción, reivindicaciones)
- ☒ Copia del examen preliminar internacional efectuado por la Autoridad Internacional de Examen Preliminar (IPEA).
- ☒ Traducción del examen preliminar internacional efectuado por la IPEA.
- ☐ De ser el caso, copia del contrato de acceso.
- ☐ De ser el caso, documento que acredite la licencia o autorización de uso de conocimientos tradicionales de las comunidades indígenas.
- ☐ Arte Final 12X12.
- ☐ De ser el caso, información sobre otras solicitudes de patente o títulos obtenidos en el extranjero por el mismo titular o su causante, relacionados parcial o totalmente con la invención de esta solicitud.
- ☐ De ser el caso, modificaciones efectuadas a la solicitud internacional.
- ☒ Otros reporte de búsqueda internacional con su traducción y publicación con su traducción.

11

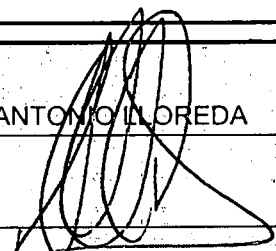
FIGURA CARACTERISTICA:



12

Solicito la concesión de la patente,

NOMBRE: JOSE ANTONIO LOREDA

FIRMA: 

C.C. 17.159.681 Btá. T.P. 10.784



SUPERINTENDENCIA DEL COMERCIO

Radicacion : 02117313 00000000

Folios: 31

mercio

Fecha (AMD): 2002-12-30 18:00:24

Tramite : 011 PCT-PATENT 379 FASE NACI 411 PRESENTAC

ENCIA

Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

NIT : 900176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 02 - 1,176
FECHA : ENERO 9 DE 2002

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	Nº. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
LOREDA Y CIA S. A	RECIBO DE CAJA			1117	09/01/2002	2,593,040.00
LOREDA Y CIA S. A	RECIBO DE CAJA			81752	28/12/2001	277,560.00
LOREDA Y CIA S. A	RECIBO DE CAJA			81753	28/12/2001	277,560.00
LOREDA Y CIA S. A	RECIBO DE CAJA			81754	28/12/2001	277,560.00
LOREDA Y CIA S. A	RECIBO DE CAJA			81755	28/12/2001	277,560.00
LOREDA Y CIA S. A	RECIBO DE CAJA			81756	28/12/2001	277,560.00
LOREDA Y CIA S. A	RECIBO DE CAJA			81757	28/12/2001	277,560.00
LOREDA Y CIA S. A	RECIBO DE CAJA			81758	28/12/2001	277,560.00
LOREDA Y CIA S. A	RECIBO DE CAJA			81759	28/12/2001	277,560.00
LOREDA Y CIA S. A	RECIBO DE CAJA			81760	28/12/2001	277,560.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-05	TITULOS	
		10 PATENTE DE INVENCION	268,000.00
1	50005-01-05	TITULOS	
		44 PUBLICACION DE TITULO	26,000.00
		TOTAL :	\$ 294,000.00

MON: DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE N°.

Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5, 7 y 10
Conmutador 382 0840
Fax 350 5220
E-mail: info@sic.gov.co
www.sic.gov.co
Bogotá, D.C., Colombia



SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
 Radicacion : 02117313 00000000 Folios: 31
 Fecha (AMD): 2002-12-30 18:00:24 **ENCIA**
 Tranite : 011 PCT-PATENT 379 FASE NACI 411 PRESENTA
 Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

NIT : 800176089-2

CERTIFICACION DE EXCEDENTE : 02 - 81,631
 FECHA : DICIEMBRE 5 DE 2002

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
LLORERA Y CIA S. A	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	3139921	05/12/2002	3,712,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT. RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1 50005-01-09	OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I	99 OTROS SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
		TOTAL : \$ 84,000.00

SON: OCHENTA Y CUATRO MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

ESTA CERTIFICACION DE EXCEDENTE DE PAGO SOLO PODRA SER UTILIZADA
 COMO PARTE DE LA CANCELACION DE UNA TARIFA VIGENTE Y NO PODRA SER
 SUSTITUIDA POR NINGUN RECIBO.

Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5, 7 y 10
 Conmutador 382 0840
 Fax 350 5220
 E-mail: info@sic.gov.co
 www.sic.gov.co
 Bogotá, D.C., Colombia

ANEXO

El documento que acredita la calidad de REPRESENTANTES LEGALES en Bogotá de los doctores JOSE ANTONIO LLOREDA y/o ALFONSO LLOREDA CAMACHO para TODOS LOS ASUNTOS RELACIONADOS CON LA PROPIEDAD INDUSTRIAL de la sociedad peticionaria, que faculta a cada uno de dichos abogados para actuar individualmente, se encuentra protocolizado ante esa División bajo el No. 11.145. En consecuencia, ruego a usted reconocer la personería de cada uno de dichos Representantes Legales para actuar dentro del presente expediente, a fin de que cualquiera de ellos pueda intervenir en cualquier tiempo respecto de la solicitud en él contenida.



JOSE ANTONIO LLOREDA

T.P. No. 10.784

Código 231

REPORTE DE BUSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud Internacional No.
PCT/EP 01/06363

A. CLASIFICACION DE MATERIA OBJETO

IPC 7 A23G3/00 A61K9/20 A23L1/00

Según la Clasificación de Patente Internacional (IPC) o según la clasificación nacional y la IPC

B. CAMPOS BUSCADOS

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de símbolos de clasificación)

IPC 7 A23G A23L A61K

Documentación buscada fuera de documentación mínima hasta donde dichos documentos se incluyan en los campos buscados

Base de datos electrónica consultada durante la búsqueda internacional (nombre de la base de datos y, donde sea práctico, buscar términos usados)

WPI Dato, PAJ, EPO-Internacional

C. DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES

Categoría °	Citación de documento, con indicación, donde sea apropiado, de los textos relevantes	Relevante a la reivindicación No.
X	US 5 525 352 A (KONTOS ANGELOS ET AL) 11 de Junio de 1996 (1996-06-11) todo el documento	1-29
X	EP 0 580 240 A (ATP AVANT GARDE TECHNOLOGIES &) 26 de Enero de 1994 (1994-01-26) todo el documento	1-29
X	WO 92 11084 A (REDDING BRUCE K JR; BUTCHER BRIAN (US); GARRISON WALTER S (US); SC) 9 de Julio de 1992 (1992-07-09) todo el documento	1-29

☐ En el recuadro C se enumeran más documentos.

☒ En el anexo se enumeran miembros de la familia de patentes.

° Categorías especiales de documentos citados:

'A' documento que define el estado general de la técnica el cual no se considera de relevancia particular

'E' documento anterior pero publicado en o después de la fecha de presentación internacional

'L' documento que puede arrojar dudas sobre reivindicaciones de prioridad o que se cita para establecer la fecha de publicación de otra citación u otra razón especial (según se especifica)

'O' documento que se refiere a una revelación oral, uso, exhibición u otros medios

'P' documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero después de la fecha de prioridad reivindicada

'T' documento posterior publicado después de la fecha de presentación internacional o fecha de prioridad y que no está en conflicto con la solicitud pero citado para entender el principio o teoría que sustenta la invención

'X' documento de relevancia particular; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o no puede considerarse que comprende un paso inventivo cuando el documento se toma solo

'Y' documento de relevancia particular; la invención reivindicada no puede considerarse que comprende un paso inventivo cuando el documento se combina con uno o más documentos, siendo dicha combinación obvia para una persona experta en la técnica

'&' documento miembro de la misma familia de patentes

Fecha de la terminación real de la búsqueda internacional

26 de Noviembre de 2001

Fecha de envío por correo del reporte de búsqueda internacional

05/12/2001

Nombre y dirección de correo de ISA
European Patent Office, P. B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx 31 651 epo nl,
Fax (+31-70) 340-3016

Funcionario autorizado
Weber, G

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International Application No

PCT/EP 01/06363

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

IPC 7 A23G3/00 A61K9/20 A23L1/00

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

IPC 7 A23G A23L A61K

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practical, search terms used)

WPI Data, PAJ, EPO-Internal

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	US 5 525 352 A (KONTOS ANGELOS ET AL) 11 June 1996 (1996-06-11) the whole document	1-29
X	EP 0 580 240 A (ATP AVANT GARDE TECHNOLOGIES &) 26 January 1994 (1994-01-26) the whole document	1-29
X	WO 92 11084 A (REDDING BRUCE K JR ; BUTCHER BRIAN (US); GARRISON WALTER S (US); SC) 9 July 1992 (1992-07-09) the whole document	1-29

☐ Further documents are listed in the continuation of box C.☒ Patent family members are listed in annex.

* Special categories of cited documents:

- *A* document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance
- *E* earlier document but published on or after the international filing date
- *L* document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)
- *O* document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means
- *P* document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

T later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

X document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

Y document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art.

& document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

26 November 2001

Date of mailing of the international search report

05/12/2001

Name and mailing address of the ISA

European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
Fax: (+31-70) 340-3016

Authorized officer

Weber, G

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International Application No

PCT/EP 01/06363

Patent document cited in search report		Publication date		Patent family member(s)	Publication date
US 5525352	A	11-06-1996	GR	1001437 B	30-12-1993
			EP	0625042 A1	23-11-1994
			WO	9409758 A1	11-05-1994
			JP	7502763 T	23-03-1995
EP 0580240	A	26-01-1994	IT	1255243 B	20-10-1995
			EP	0580240 A1	26-01-1994
WO 9211084	A	09-07-1992	AU	1241192 A	22-07-1992
			CN	1066765 A	09-12-1992
			MX	9102619 A1	01-06-1992
			WO	9211084 A1	09-07-1992

(12) SOLICITUD INTERNACIONAL PUBLICADA SEGÚN EL TRATADO DE COOPERACION DE PATENTES (PCT)

(19) Organización Mundial de Propiedad Intelectual
Oficina Internacional



(43) Fecha de Publicación
3 de Enero de 2002 (03.01.2002)

PCT

(10) Número de Publicación Internacional
WO 02/00033 A1

(51) Clasificación Internacional de Patentes⁷: A23G 3/00, A61K 9/20, A23L 1/00

(21) Número de Solicitud Internacional: PCT/EP01/06363 ✓

(22) Fecha de Registro Internacional: Junio 6 de 2001
(06.06.2001)

(25) Idioma de registro: Inglés

(26) Idioma de Publicación: Inglés

(30) Información de Prioridad:
0016173.7 Junio 30 de 2000 (30.06.2000) GB

(71) Solicitante (para todos los Estados designados excepto Estados Unidos de América): **SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.** [CH/CH]; P.O. Box 353, CH-1800 Vevey (CH).

(72) Inventores; y
(75) Inventores/Solicitantes (para Estados Unidos de América solamente): **BELL, David, Alan** [GB/GB]; 71 Eastfield Avenue, Haxby, York YO32 3EZ (GB). **PICKFORD, Emma** [GB/GB]; Flat 2, 9 Wenlock Terrace, Fulford, York YO10 4DU (GB).

(74) Agente: **PATE, George, Frederick**; 55, avenue Nestlé, CH-1800 Vevey (CH).

(81) Estados Designados (nacionales): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NO, NZ, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZW.

(84) Estados Designados (regionales): Patente ARIPO (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZW), patente Eurasiática (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM) Patente Europea (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE, TR), Patente OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publicado:
— con reporte de búsqueda internacional
— antes de la expiración del límite de tiempo para modificar las reivindicaciones y ser publicada de nuevo en el caso de recibo de modificaciones

Para los códigos de dos letras y otras abreviaturas, refiérase a "Las Notas Guías sobre Códigos y Abreviaturas" que aparecen al comienzo de cada emisión regular de la Gaceta PCT.

(54) Título: "PRODUCTOS DE CONFITERÍA QUE CONTIENEN INGREDIENTES ACTIVOS"

(57) Resumen: Un producto de confitería, por ejemplo chocolate que contiene uno o más ingredientes activos caracterizados en que los ingredientes activos están incorporados en una pluralidad de cuerpos transportadores dispersos dentro del cuerpo del producto de confitería.

(12) INTERNATIONAL APPLICATION PUBLISHED UNDER THE PATENT COOPERATION TREATY (PCT)

(19) World Intellectual Property Organization
International Bureau



(43) International Publication Date
3 January 2002 (03.01.2002)

PCT

(10) International Publication Number
WO 02/00033 A1

- (51) International Patent Classification⁷: **A23G 3/00**, A61K 9/20, A23L 1/00
- (21) International Application Number: PCT/EP01/06363
- (22) International Filing Date: 6 June 2001 (06.06.2001)
- (25) Filing Language: English
- (26) Publication Language: English
- (30) Priority Data:
0016173.7 30 June 2000 (30.06.2000) GB
- (71) Applicant (for all designated States except US): **SOCI-ETE DES PRODUITS NESTLE S.A.** [CH/CH]; P.O. Box 353, CH-1800 Vevey (CH).
- (72) Inventors; and
- (75) Inventors/Applicants (for US only): **BELL, David, Alan** [GB/GB]; 71 Eastfield Avenue, Haxby, York YO32 3EZ (GB). **PICKFORD, Emma** [GB/GB]; Flat 2, 9 Wenlock Terrace, Fulford, York YO10 4DU (GB).
- (74) Agent: **PATE, George, Frederick**; 55, avenue Nestlé, CH-1800 Vevey (CH).
- (81) Designated States (national): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NO, NZ, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZW.
- (84) Designated States (regional): ARIPO patent (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZW), Eurasian patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), European patent (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE, TR), OAPI patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- Published:**
- with international search report
 - before the expiration of the time limit for amending the claims and to be republished in the event of receipt of amendments
- For two-letter codes and other abbreviations, refer to the "Guidance Notes on Codes and Abbreviations" appearing at the beginning of each regular issue of the PCT Gazette.



WO 02/00033 A1

(54) Title: CONFECTIONERY PRODUCT CONTAINING ACTIVE INGREDIENTS

(57) Abstract: A confectionery product, e.g. chocolate containing one or more active ingredients characterised in that the active ingredients are incorporated in a plurality of carrier bodies dispersed within the body of the confectionery product.

TRATADO DE COOPERACION DE PATENTES
PCT
REPORTE DE EXAMEN PRELIMINAR INTERNACIONAL

(PCT Artículo 36 y Regla 70)

Registro de referencia del solicitante o agente NO 6823/WO	PARA FUTURAS ACCIONES Ver Notificación o Transmisión del Reporte de Examen Preliminar Internacional (Formato PCT/IPEA/416)	
Solicitud Internacional No. PCT/EP 01/06363	Fecha de registro internacional (día/mes/año) 06/06/2001	Fecha de prioridad (día/mes/año) 30/06/2000
Clasificación Internacional de Patentes (IPC) o clasificación nacional e IPC A23G3/00		
Solicitante SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.		

1.	Este informe de examen preliminar internacional ha sido preparado por esta Autoridad Examinadora Preliminar Internacional y se transmite al solicitante de conformidad con el Artículo 36.
2.	Este REPORTE consta de un total de <u> 2 </u> páginas, incluyendo la carátula. ☐ Este reporte también está acompañado de ANEXOS , es decir, páginas de descripción, reivindicaciones y/o dibujos que han sido modificados y son la base de este informe y/o páginas que contienen rectificaciones hechas ante esta Autoridad (ver Regla 70.16 y la Sección 607 de las Instrucciones Administrativas de conformidad con el PCT). Estos anexos constan de un total de <u> </u> páginas.
3.	Este informe contiene indicaciones relacionadas con los siguientes ítems: - I ☒ Bases del Reporte - II ☐ Prioridad - III ☐ No establecimiento de opinión respecto a novedad, nivel inventivo y aplicabilidad Industrial. - IV ☐ Falta de unidad de invención - V ☒ Afirmación razonada de conformidad con el Artículo 35(2) con respecto a novedad, nivel inventivo o aplicabilidad industrial; citaciones y explicaciones que sustentan dicha afirmación. - VI ☐ Ciertos documentos citados - VII ☐ Ciertos defectos en la solicitud internacional - VIII ☐ Ciertas observaciones sobre la solicitud internacional
Fecha de presentación de la demanda 10/01/2002	Fecha de terminación de este reporte 06/05/2002
Nombre y dirección de correo de la IPEA/ Oficina de Patentes Europea D-80298 Munich Tel. (+49-89) 2399-0, Tx: 523656 epmu d Fax: (+49-89) 2399-4465	Funcionario autorizado BUEGL Tel. (+49-89) 2399 2828

I. Bases del reporte

Las bases de este examen preliminar internacional es la solicitud como se presentó originalmente.

V. Declaración razonada según la Regla 66.2(a)(ii) con respecto a la novedad, nivel inventivo o la aplicación industrial.

A la luz de los documentos citados en el Reporte de Búsqueda Internacional, se considera que la invención tal como es definida en por lo menos alguna de las reivindicaciones, no parece cumplir con los criterios mencionados en el Artículo 33(1) del PCT, esto es, no parece ser novedosa y/o involucrar un nivel inventivo (ver Reporte de búsqueda Internacional, en particular los documentos citados X y/o Y y la correspondiente reivindicación citada).

PATENT COOPERATION TREATY

F 15

From the
INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINING AUTHORITY

13 MAI 2002

PCT

To:

PATE, Frederick George
Avenue Nestlé 55
1800 VEVEY
SUISSE

NOTIFICATION OF TRANSMITTAL OF INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

(PCT Rule 71.1)

Date of mailing
(day/month/year)

10/05/2002

Applicant's or agent's file reference
NO 6823/WO

IMPORTANT NOTIFICATION

International application No.

PCT/EP 01/ 06363

International filing date (day/month/year)

06/06/2001

Priority date (day/month/year)

30/06/2000

Applicant

SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A. et al.

1. The applicant is hereby notified that this International Preliminary Examining Authority transmits herewith the international preliminary examination report and its annexes, if any, established on the international application.

2. A copy of the report and its annexes, if any, is being transmitted to the International Bureau for communication to all the elected Offices.

3. Where required by any of the elected Offices, the International Bureau will prepare an English translation of the report (but not of any annexes) and will transmit such translation to those Offices.

4. **REMINDER**
The applicant must enter the national phase before each elected Office by performing certain acts (filing translations and paying national fees) within 30 months from the priority date (or later in some Offices)(Article 39(1))(see also the reminder sent by the International Bureau with Form PCT/IB/301).

Where a translation of the international application must be furnished to an elected Office, that translation must contain a translation of any annexes to the international preliminary examination report. It is the applicant's responsibility to prepare and furnish such translation directly to each elected Office concerned.

For further details on the applicable time limits and requirements of the elected Offices, see Volume II of the PCT Applicant's Guide.

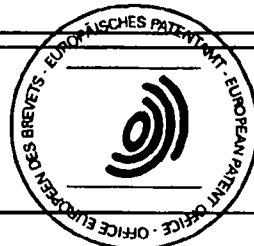
Name and mailing address of the IPEA/



European Patent Office
D-80298 Munich
Tel. (+49-89) 2399-0, Tx: 523656 epmu d
Fax: (+49-89) 2399-4465

Authorized officer

VON KEMPIS B G M
Tel. (+49-89) 2399 2828



PATENT COOPERATION TREATY

PCT

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

(PCT Article 36 and Rule 70)

Applicant's or agent's file reference NO 6823/WO	FOR FURTHER ACTION See Notification of Transmittal of International Preliminary Examination Report (Form PCT/IPEA/416)	
International application No. PCT/EP 01/ 06363	International filing date (<i>day/month/year</i>) 06/06/2001	Priority date (<i>day/month/year</i>) 30/06/2000
International Patent Classification (IPC) or national classification and IPC A23G3/00		
Applicant SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A. et al.		

1. This international preliminary examination report has been prepared by this International Preliminary Examining Authority and is transmitted to the applicant according to Article 36.

2. This **REPORT** consists of a total of 2 sheets, including this cover sheet.

☐ This report is also accompanied by ANNEXES, i.e., sheets of the description, claims and/or drawings which have been amended and are the basis for this report and/or sheets containing rectifications made before this Authority (see Rule 70.16 and Section 607 of the Administrative Instructions under the PCT).

These annexes consists of a total of _____ sheets.

3. This report contains indications relating to the following items:

- I ☒ Basis of the report
- II ☐ Priority
- III ☐ Non-establishment of opinion with regard to novelty, inventive step and industrial applicability
- IV ☐ Lack of unity of invention
- V ☒ Reasoned statement under Article 35(2) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement
- VI ☐ Certain documents cited
- VII ☐ Certain defects in the international application
- VIII ☐ Certain observations on the international application

Date of submission of the demand 10/01/2002	Date of completion of this report 06/05/2002
Name and mailing address of the IPEA/  European Patent Office D-80298 Munich Tel. (+49-89) 2399-0, Tx: 523656 epmu d Fax: (+49-89) 2399-4465	Authorized officer BUEGL Tel. (+49-89) 2399 2828



**INTERNATIONAL PRELIMINARY
EXAMINATION REPORT**International application No PCT/EP 01/06363

I. Basis of the report

The basis of this international preliminary examination is the application as originally filed.

V. Reasoned statement under Rule 66.2(a)(ii) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability

In light of the documents cited in the international search report, it is considered that the invention as defined in at least some of the claims does not appear to meet the criteria mentioned in Article 33(1) PCT, i.e. does not appear to be novel and/or to involve an inventive step (see international search report, in particular the documents cited X and/or Y and corresponding claim references).

PRODUCTOS DE CONFITERÍA QUE CONTIENEN INGREDIENTES ACTIVOS

RESUMEN - OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION

Un producto de confitería, por ejemplo chocolate que contiene uno o más ingredientes activos caracterizados en que los ingredientes activos están incorporados en una pluralidad de cuerpos transportadores dispersos dentro del cuerpo del producto de confitería.

PRODUCTOS DE CONFITERIA QUE CONTIENEN INGREDIENTES ACTIVOS

CAMPO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a productos de confitería que contienen ingredientes activos nutritivos/funcionales también conocidos como suplementos de la dieta.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Los ingredientes activos nutritivos o funcionales, que de aquí en adelante denominaremos "ingredientes activos", son sustancias que forman parte de la dieta diaria tales como las vitaminas y los minerales, suplementos de la dieta y productos herbales, sustancias las cuales se consideran son beneficiosas para la salud y pueden también proporcionar un sentimiento de bienestar.

Se sabe que los productos de confitería contienen ingredientes activos nutritivos dispersos en forma de partículas diminutas o a manera de sólidos disueltos a través de todo el producto y son por lo tanto invisibles para el consumidor, ingredientes activos los cuales confieren el elemento de funcionalidad. Puede resultar deseable el hecho de que el ingrediente activo esté presente en el producto de confitería tipo chocolate en una forma en donde su presencia sea obvia para el consumidor ya sea visiblemente como también al momento de comer el producto. Sin embargo, no resulta aconsejable incorporar ingredientes activos en forma de partículas grandes o en forma líquida debido a que las partículas grandes pueden provocar efectos adversos sobre la textura o sobre el sabor del producto de confitería. Por otra parte, con frecuencia los ingredientes funcionales se requieren apenas en muy pequeñas cantidades. Algunos ingredientes activos son acuosolubles y pueden no ser compatibles con el chocolate.

Hemos encontrado que si tales ingredientes activos se dispersan a través de

todo un producto de confitería dentro de un cuerpo portador o dentro de una pluralidad de cuerpos portadores, la inclusión del ingrediente activo puede verse facilitada debido a que puede incorporarse en forma de partículas mucho más grandes y visibles o en forma líquida. Por otra parte, los cuerpos portadores pueden ser visibles para el consumidor al momento de comer el producto de confitería y pueden tomar cualquier forma conveniente o deseada, v.g., cubos, esferas, rectángulos, triángulos, polígonos, estrellas, hojas o formas irregulares o aleatorias. También pueden encontrarse en forma de bandas que corren a través del producto o en forma de capas. Los cuerpos portadores son visible y texturalmente diferentes respecto del producto de confitería que los rodea. Además, cuando el producto de confitería contiene más de un ingrediente activo, la formulación de los cuerpos portadores puede, si es necesario, puede ajustarse para permitir que un ingrediente activo sea liberado rápidamente y otro ingrediente activo sea liberado lentamente. Una ventaja adicional de concentrar los ingredientes funcionales en uno o más componentes discretos del producto es que se minimiza la contaminación cruzada en la planta de producción.

RESUMEN DE LA INVENCION

En concordancia con la presente invención, se proporciona aquí un producto de confitería que comprende un componente de confitería básico que contiene uno ó más ingredientes activos, producto caracterizado por cuanto los ingredientes activos van incorporados en una pluralidad de cuerpos portadores dispersos en el cuerpo del producto de confitería.

DESCRIPCION DETALLADA DE LA INVENCION

El componente de confitería básico puede tratarse de cualquier material de confitería y puede contener uno ó más materiales de confitería adicionales diferentes al componente de confitería básico.

Entre los ejemplos de materiales de confitería que se pueden emplear se incluyen los chocolates, bizcochos, galletas rellenas, almendras tostadas,

turrone, nueces, frutas, jaleas, cremas azucaradas, pastas, caramelos, chicles, gomas de mascar, etc. Por ejemplo, si el componente de confitería básico es un chocolate, éste puede contener adicionalmente uno o más materiales de confitería adicionales diferentes al chocolate, v.g., bizcocho, galleta rellena, turrón, almendra tostada, nueces, fruta, jalea, crema azucarada, pasta, caramelo, etc.

Cuando el componente de confitería básico contiene materiales de confitería adicionales, tales materiales de confitería pueden ir ordenados en un gran número de disposiciones o arreglos, v.g., capas, agrupamientos, etc.

Si el componente de confitería básico es un chocolate, el chocolate puede tratarse por ejemplo, de un chocolate oscuro, o uno de leche o blanco, o puede tratarse de una grasa que contenga material de confitería que incluya sustitutos del chocolate y grasa que contenga sustitutos directos de la manteca de cacao, estearinas, aceite de coco, aceite de palma, mantequilla o cualquier mezcla de éstos; pastas de nueces tales como la mantequilla de maní; almendras tostadas; revestimientos para confitería también conocidos como compuesto o coberturas usadas para recubrir helados de crema o tortas que usualmente comprenden análogos del chocolate en donde la manteca de cacao se ha reemplazado por una grasa más barata, no temperada; ó puede tratarse del producto "Caramac" expendido por Nestlé el cual comprende grasas diferentes a la manteca de cacao, azúcar y leche.

El ingrediente activo puede ser cualquier vitamina, enzima, suplemento de aminoácidos, proteína, goma, carbohidrato, sustancia fitoquímica, dextrosa, lecitina, otros nutrientes traza, sustancias estimulantes del cerebro, suministrador de energía, un mineral, sal mineral, extracto botánico, antioxidante, prebiótico, bacteria probiótica, ácido graso, beta glucanos de la avena u otra fibra natural, creatina, carnitina, bicarbonato, citrato o cualquier mezcla de los anteriores

El mineral puede tratarse de calcio, hierro, selenio, zinc, magnesio, fósforo,

yodo, manganeso, hierro, boro, cobre, molibdeno, potasio, cromo, vanadio, ó flúor.

La sustancia fitoquímica puede ser un polifenol, policianidina, ácido fenólico, catequina ó epicatequina, isoflavona, terpeno, u otro material fitonutritivo derivado de plantas.

El extracto botánico puede seleccionarse del grupo conformado por Guarana, Gingko Biloba, nuez de cola, Botón dorado, Golo Kola, Schizandra, Saúco, Hierba de San Juan, Valeriana y Efedra, beta-sitosterol, cafeína, cafestol, D-limoneno, kabweol, nomilina, oltipraz, sulforafano, tangeretina, te negro, te blanco, te de Java, ácido fólico, aceite de ajo, fibra, extracto de te verde, aceite de limón, nuez moscada, zumo de orozuz, mentol, aceite de cebolla, aceite de naranja, extracto de romero, extracto de cardo lechero, Echinacea, ginseng Siberiano ó ginseng Panax, toronjil, Kava Kava, mate, arándano, soya, toronja, algas marinas, espino, flores de lima, salvia, clavo, albahaca, curcumina, taurina, avena silvestre, diente de león, genciana, aloe vera, lúpulo, canela, menta, uva, camomila, hinojo, malvavisco, jengibre, olmo americano, cardamomo, cilantro, anís, tomillo, rehmannia, eucaliptus, mentol, kava, kava, schisandra, withania, primula, lycium, flor de la pasión.

La sustancia antioxidante puede tratarse de la glutatona peroxidasa, superóxido dismutasa, catalasa, co-enzima Q10 ó de la miel.

El prebiótico puede contener fructosa, galactosa, manosa, soya ó inulina.

La bacteria probiótica puede ser lactobacillus, bifidobacterium, lactococcus, streptococcus, leuconostor, pediococcus, enterococcus.

Los cuerpos portadores pueden encontrarse en la forma pellets ó cápsulas, ó pueden disponerse en la forma de bandas que corren a través del producto o se encuentran en la forma de capas. Los cuerpos portadores están presentes en forma ventajosamente visible o pueden ser identificables por el

consumidor al momento de comer el producto y pueden convenientemente tomar la forma deseada, v.g., cubos, esferas, rectángulos, triángulos, polígonos, estrellas, hojas, o con forma de ADN como por ejemplo NERDS®, o formas irregulares o aleatorias. Los cuerpos portadores son todos aproximadamente del mismo tamaño o pueden presentar tamaños variables o aleatorios. Los cuerpos portadores son visualmente y texturalmente diferentes del producto de confitería que los rodea y son por lo tanto fácilmente identificables por el consumidor al momento de comer el producto. Si se desea, puede incorporarse un saborizante y/o un colorante o un material reflectivo dentro de los cuerpos portadores, v.g., el saborizante puede ser de fresa, cereza, naranja, menta, etc., y puede ir coloreado.

Los cuerpos portadores pueden elaborarse a partir de un cierto número de posibles materiales –seleccionados para proporcionar el deseado contraste visual, textural y de sabor frente al producto de confitería en sí. Tales materiales pueden tratarse de jalea, azúcar comprimido, dulce en pasta de chocolate o leche, azúcar hervido, bizcocho, cristales de azúcar, v.g., dextrosa, o polioles con o sin revestimiento, como también materiales a base de almidón, materiales a base de proteínas v.g., gelatina, o cualquier otro ítem comestible. Un ejemplo de cuerpo portador son los cristales de dextrosa revestidos con dextrosa, en forma de ADN. Cuando el cuerpo portador es una cápsula, dicha cápsula puede estar compuesta por un casquillo exterior comestible (v.g., gelatina) con un relleno líquido.

Los cuerpos portadores pueden tener un volumen, por ejemplo, desde 0,1 hasta más de 10 000 milímetros cúbicos, preferiblemente entre 0,125 y 1 000 milímetros cúbicos, mejor aún entre 1 y 1000 milímetros cúbicos.

Los cuerpos portadores pueden contener desde 0, 000 000 01 y 100 % en peso de ingrediente activo y preferiblemente entre 0, 000 001 – 50% en peso de ingrediente activo. Algunos ingredientes activos exhiben una alta actividad funcional a muy bajas dosis tales como las vitaminas y minerales (micronutrientes), mientras que otros tales como la dextrosa

(macronutrientes), son benéficos para el cuerpo humano en cantidades mucho más altas. Por otra parte, los extractos de plantas pueden contener apenas pequeñas cantidades de constituyentes activos respecto del volumen del extracto y pueden por lo tanto exigir su adición en cantidades más grandes a fin de asegurar la presencia de cantidades suficientes y eficaces de las partes activas.

La proporción de adición de cuerpos portadores al producto de confitería puede variar desde 0,1 % (ó menos) hasta 99 %, y preferiblemente desde 5% y 50% en peso de producto terminado.

El número de cuerpos portadores en el producto de confitería puede depender de las necesidades. Por ejemplo, puede requerirse solo un cuerpo portador, aunque con mayor frecuencia, puede emplearse una pluralidad de cuerpos portadores, v.g., hasta 1 000.

El producto de confitería puede tomar cualquier forma, pero convenientemente, la forma de una barra.

Cuando el producto de confitería básico es un chocolate, el producto del tipo de chocolate puede prepararse acudiendo a métodos convencionales o por extrusión en frío tal como se describe en la patente EP 0603467B. Los cuerpos portadores que contienen los materiales activos pueden agregarse en un punto crítico del proceso a fin de garantizar que la estructura de los cuerpos portadores permanezca intacta y los ingredientes permanezcan bioquímicamente viables., v.g., agregando dichos cuerpos portadores al chocolate temperado líquido justo antes de depositar la mezcla en moldes.

EJEMPLO

El siguiente Ejemplo ilustra la presente invención. Los porcentajes se expresan en peso.

- Agregar los ingredientes de la parte 3 y agitar.
- Depositar en impresiones de almidón para formar pequeñas piezas hemiesféricas de aproximadamente 5 mm de radio.
- Una vez se cure (endurezca) la jalea, remover el almidón.

BARRA DE CHOCOLATE

Chocolate de Leche	40 g	80,0%
Piezas de jalea, antes preparadas	<u>10 g</u>	<u>20,0%</u>
	50 g	100,0%

- Temperar (calentar suavemente) y agregar las piezas de jalea.
- Mezclar para lograr una distribución uniforme de las piezas de jalea.
- Depositar en moldes para barras y enfriar hasta el punto de curado (solidificación).

La barra terminada, por consiguiente, proporciona 9 mg de ácido ascórbico equivalentes a 15% de la RDA Europea para la Vitamina C de 60 mg (siempre y cuando no se permita la ocurrencia de pérdidas durante el procesamiento ni durante el almacenamiento). El ácido ascórbico estará presente en una pluralidad de cuerpos portadores de color naranja fácilmente identificables por el consumidor.

REIVINDICACIONES

1. Un producto de confitería que comprende un componente de confitería básico que contiene uno ó más ingredientes activos, caracterizado por cuanto los ingredientes activos van incorporados en una pluralidad de cuerpos portadores dispersos en el cuerpo del producto de confitería.
2. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 1, en donde el componente de confitería básico es un chocolate, bizcocho, galleta rellena, turrón, almendra tostada, nuez, fruta, jalea, crema azucarada, pasta, caramelo, chicle, ó una goma de mascar.
3. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 1, en donde el componente de confitería básico contiene uno ó más materiales de confitería adicionales diferentes al componente de confitería básico.
4. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 1, en donde el componente de confitería básico contiene materiales de confitería adicionales, materiales de confitería los cuales van ordenados en cualquier número de arreglos o disposiciones.
5. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 1, en donde el ingrediente activo es cualquier vitamina, enzima, suplemento de aminoácidos, proteína, goma, carbohidrato, sustancia fitoquímica, dextrosa, lecitina, otros nutrientes traza, sustancias estimulantes del cerebro, suministrador de energía, un mineral, sal mineral, extracto botánico, antioxidante, prebiótico, bacteria probiótica, ácido graso, beta glucanos de la avena u otra fibra natural, creatina, carnitina, bicarbonato, citrato o cualquier mezcla de los anteriores.
6. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 5, en donde el mineral es calcio, hierro, selenio, zinc, magnesio, fósforo, yodo,

manganeso, hierro, boro, cobre, molibdeno, potasio, cromo, vanadio, ó flúor.

7. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 5, en donde la sustancia fitoquímica es un polifenol, policianidina, ácido fenólico, catequina ó epicatequina, isoflavona, terpeno, u otro material fitonutritivo derivado de plantas.
8. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 5, en donde el extracto botánico se selecciona entre Guarana, Gingko Biloba, nuez de cola, Botón dorado, Golo Kola, Schizandra, Sáuco, Hierba de San Juan, Valeriana y Efedra, beta-sitosterol, cafeína, cafestol, D-limoneno, kabweol, nomilina, oltipraz, sulforafano, tangeretina, te negro, te blanco, te de Java, ácido fólico, aceite de ajo, fibra, extracto de te verde, aceite de limón, nuez moscada, zumo de orozuz, mentol, aceite de cebolla, aceite de naranja, extracto de romero, extracto de cardo lechero, Echinacea, ginseng Siberiano ó ginseng Panax, toronjil, Kava Kava, mate, arándano, soya, toronja, algas marinas, espino, flores de lima, salvia, clavo, albahaca, curcumina, taurina, avena silvestre, diente de león, genciana, aloe vera, lúpulo, canela, menta, uva, camomila, hinojo, malvavisco, jengibre, olmo americano, cardamomo, cilantro, anís, tomillo, rehmannia, eucaliptus, mentol, kava, kava, schisandra, withania, primula, lycium, flor de la pasión.
9. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 5, en donde el antioxidante es glutatona peroxidasa, superóxido dismutasa, catalasa, co-enzima Q10 ó miel.
10. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 5, en donde el prebiótico contiene fructosa, galactosa, manosa, soya ó inulina.
11. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 5, en donde la bacteria probiótica es lactobacillus, bifidobacterium, lactococcus, streptococcus, leuconostor, pediococcus, enterococcus.

12. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 1, en donde los cuerpos portadores se encuentran en la forma pellets ó cápsulas, ó se disponen en la forma de bandas que corren a través del producto o se encuentran en la forma de capas.
13. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 1, en donde los cuerpos portadores son visibles e identificables por parte del consumidor al momento de comer el producto.
14. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 1, en donde los cuerpos portadores se encuentran en la forma de cubos, esferas, rectángulos, triángulos, polígonos, estrellas, hojas o formas irregulares o aleatorias.
15. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 1, en donde los cuerpos portadores son todos aproximadamente del mismo tamaño.
16. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 1, en donde los cuerpos portadores son de diferentes tamaños.
17. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 1, en donde los cuerpos portadores son visual y texturalmente distintos respecto del producto de confitería que los rodea.
18. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 1, en donde un saborizante y/o colorante o material reflectivo va incorporado en los cuerpos portadores.
19. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 1, en donde los cuerpos portadores se fabrican de jalea, azúcar comprimido, dulce en pasta de chocolate o leche, azúcar hervido, bizcocho, o cualquier otro ítem comestible.

20. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 11, en donde el cuerpo portador es una cápsula, cápsula la cual consta de un casquillo exterior comestible con un líquido que contiene el ingrediente activo dentro.
21. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 11, en donde el cuerpo portador es una cápsula, cápsula la cual consta de un casquillo exterior comestible que comprende gelatina.
22. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 1, en donde los cuerpos portadores poseen un volumen situado entre 0,125 y 8 000 milímetros cúbicos.
23. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 1, en donde los cuerpos portadores contienen desde 0,000 000 01 hasta 100% en peso de ingrediente activo.
24. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 1, en donde los cuerpos portadores contienen desde 0,000 001 hasta 50% en peso de ingrediente activo.
25. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 1, en donde la proporción de cuerpos portadores agregados al producto de confitería se sitúa entre 0,1% y 99% en peso de producto terminado.
26. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 1, en donde el número de cuerpos portadores presentes en el producto de confitería va desde 1 hasta 10 000.
27. Un producto de confitería acorde con la Reivindicación 1, en donde el producto de confitería tiene la forma de una barra.
28. Un proceso para la preparación de un producto de confitería acorde

con la Reivindicación 1, en donde los cuerpos portadores que contienen uno ó más ingredientes activos se agregan al componente de confitería básico en forma líquida para luego solidificar el componente de confitería básico que contiene los cuerpos portadores a fin de asegurar que la estructura de los cuerpos portadores permanezca intacta y los ingredientes bioquímicos permanezcan viables.

29. Un proceso acorde con la Reivindicación 28, en donde el componente de confitería básico es un chocolate y los cuerpos portadores que contienen uno o más ingredientes activos se agregan al chocolate temperado en forma líquida, y luego se procede al enfriamiento para endurecer el chocolate temperado líquido.

REQUISITOS MINIMOS PARA ADMISION A TRAMITE

PCT

PATENTE DE INVENCION ☒

MODELO DE UTILIDAD []

- Indicación de que se solicita la concesión de una patente ☒ 1
- Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud ☒ 1
- Descripción de la invención ☒ 18
- Dibujos de ser estos pertinentes []
- Comprobante de Pago de las tasas establecidas ☒ 2,3

COMPLETA ☒

INCOMPLETA []

DISEÑO INDUSTRIAL []

- Indicación de que se solicita el registro de Diseño Industrial. []
- Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud. []
- Representación gráfica y fotográfica del Diseño Industrial o muestra del material que incorpora el diseño. []
- Comprobante de pago de las tasas establecidas. []

COMPLETA []

INCOMPLETA []

ESQUEMA DE TRAZADO []

- Indicación de que se solicita el registro de un Esquema de trazado. []
- Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud. []
- Representación gráfica del esquema de trazado []
- Comprobante de pago de las tasas establecidas. []

COMPLETA []

INCOMPLETA []


Firma Responsable

Fecha: _____