

CAVELIER

ABOGADOS

EDIFICIO SISKI

CARRERA 4 No. 72 - 35

BOGOTÁ 8, COLOMBIA

WEB SITE: www.cavelier.com

E-MAIL: cavelier@cavelier.com

TELÉFONO: (57) (1) 347-3611

TELEFAX: (57) (1) 211-8650 (57) (1) 547-3170

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Radicación : 05019055 00000003

Folios: 12

Fecha (AMD): 2005-05-24 17:25:29

Trámite : 011 OCT-PATENT 379 FASE NACI 444 DEMUESTRA

Desempeño: 2005 ATUACION DE NUEVAS CREACIONES

Señora Jefe de la
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
Superintendencia de Industria y Comercio
E. S. D.

Trámite :011

Evento :379

Actuación :444

Referencia : Expediente No. 05.019.055

Asunto : Solicitud de patente para
"CREMA PARA COCINAR QUE SE PUEDE BATIR,
ESTABLE A TEMPERATURAS ELEVADAS"

Solicitante : RICH PRODUCTS CORPORATION

Fecha de Solicitud : 01 de Marzo de 2005

1. Yo, Emilio FERRERO, obrando como apoderado del solicitante en el asunto antes identificado, me refiero al oficio número 11877, notificado por fijación en lista el 14 de enero de 2005.

2. Me permito atender el oficio número 11877 en referencia de la manera siguiente:

2.1. Reporte de Examen Preliminar Internacional. Me permito informar que el reporte de examen preliminar internacional correspondiente a la solicitud de patente en referencia no comprende anexos. No obstante lo anterior, me permito presentar copia de dicho reporte.

2.2. Documento de Cesión. Me permito informar que mediante memorial radicado bajo el número 05019055 00000001 el 29 de marzo de 2005, presenté el documento de cesión otorgado por los inventores de la solicitud de patente en

22

referencia a la compañía solicitante debidamente autenticado y legalizado por Apostilla y acompañado de su correspondiente traducción oficial al español.

2.3. Título. De acuerdo con las observaciones de ese Despacho me permito presentar un nuevo título para la presente solicitud de patente, el cual permite identificar la materia de la cual trata la invención con mayor precisión:

"CREMA PARA COCINAR QUE SE PUEDE BATIR, ESTABLE A TEMPERATURAS ELEVADAS"

Para este efecto presento recibo por valor de \$ 91.000.00 por concepto de modificación en solicitud pendiente.

3. Adicionalmente, quiero aprovechar esta oportunidad para presentar un nuevo pliego reivindicatorio, el cual contiene modificaciones y correcciones que buscan proporcionarle mayor claridad a la presente invención, así como resaltar las características esenciales de la misma. Las modificaciones realizadas no representan ninguna ampliación del alcance de protección de patente correspondiente a la divulgación contenida en la solicitud inicial y deben constituir la base para posteriores estudios a la presente solicitud. Para este efecto presento recibo de valor de \$ 91.000.00 por concepto de modificaciones en solicitud pendiente arriba mencionado.

De este modo el nuevo pliego reivindicatorio comprende ahora 28 reivindicaciones.

4. Puesto que se ha atendido a cabalidad las observaciones de carácter formal hechas por su Despacho sobre la presente solicitud de patente, atentamente solicito a ustedes que se continúe su tramitación.

Bogotá, 24 MAYO 2005
Señora Jefe,



EMILIO FERRERO
T.P.A. No. 31.929

23

Espacio reservado para el adhesivo de radicación

FORMULARIO UNICO DE CORRECCIONES Y MODIFICACIONES
2000-F03

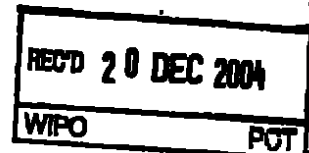
1	SOLICITUD DE: ☐ Corrección de Error Material ☒ Modificación a una solicitud	
2 S LICITANTE	Nombre: RICH PRODUCTS CORPORATION Dirección: One Robert Rich Way, Buffalo, New York 14213, Estados Unidos de América Nacionalidad o Domicilio: Buffalo, New York, Estados Unidos de América Lugar de Constitución: sociedad constituida y existente bajo las leyes del estado de Delaware, Estados Unidos de América Teléfono: 548 09 70 Fax: 547 31 70 E-mail: clientes@camyp.com	IDENTIFICACION C.C. ☐ NIT ☐ C.E. ☐ Otro ☐ Número: _____
3 REPRESENTANTE O APODERADO	Nombre: Emilio FERRERO Dirección: Carrera 4ª No. 72-35 Teléfono: 347 36 11 Fax: 211 86 50 E-mail: cavelier@cavelier.com	IDENTIFICACION C.C. ☒ NIT ☐ C.E. ☐ Otro ☐ Número: <u>438.019</u> TP <u>31.929</u>
4	Número de expediente: <u>05.019.055</u>	
5	Descripción de la corrección o modificación solicitada: Presento nuevo título para la presente solicitud de patente, el cual permite identificar con mayor precisión la materia objeto de la presente invención: "CREMA PARA COCINAR QUE SE PUEDE BATIR, ESTABLE A TEMPERATURAS ELEVADAS" Asimismo, presento nuevo capítulo reivindicatorio, el cual contiene modificaciones que buscan proporcionar mayor claridad sobre el objeto de la presente invención, así como resaltar las características esenciales de la misma.	
6	Comprobante de pago No. <u>05 - 31.560</u> Fecha: <u>02 de mayo de 2005</u>	
7	Anexos ☒ Comprobante de pago de la tasa por \$ 91.000 ☐ Poderes, si fuere el caso ☐ Documento que acredita la existencia y representación legal de las partes, cuando sean personas jurídicas.	
8	NOMBRE: EMILIO FERRERO	FIRMA:  C.C. 438.019 de Usaquén T.P.A. 31.929

PATENT COOPERATION TREATY

PCT

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

(PCT Article 36 and Rule 70)



Applicant's or agent's file reference 58890/312	FOR FURTHER ACTION See Notification of Transmittal of International Preliminary Examination Report (Form PCT/IPEA/416)	
International application No. PCT/US03/24306	International filing date (day/month/year) 06 August 2003 (06.08.2003)	Priority date (day/month/year) 06 September 2002 (06.09.2002)
International Patent Classification (IPC) or national classification and IPC IPC(7): A23L 1/19 and US CL: 426/586		
Applicant RICH PRODUCTS CORPORATION		
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 <u>7</u> 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 consist of a total of <u> </u> sheets. 3. This report contains indications relating to the following items: I ☒ Basis of the report II ☐ Priority III ☐ Non-establishment of report 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 26 March 2004 (26.03.2004)	Date of completion of this report 06 December 2004 (06.12.2004)	
Name and mailing address of the IPEA/US Mail Stop PCT, Attn: IPEA/US Commissioner for Patents P.O. Box 1430 Alexandria, Virginia 22313-1430 Facsimile No. (703) 305-3230	Authorized officer Linda Wong Telephone No. 571-272-0987	

Form PCT/IPEA/409 (cover sheet)(July 1998)

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

International application No.

PCT/US03/24906

I. Basis of the report

1. With regard to the elements of the international application:

- ☒ the international application as originally filed.
- ☒ the description:
pages 1-8 as originally filed
pages NONE filed with the demand
pages NONE filed with the letter of _____
- ☒ the claims:
pages 9-11 as originally filed
pages NONE as amended (together with any statement) under Article 19
pages NONE filed with the demand
pages NONE filed with the letter of _____
- ☒ the drawings:
pages NONE as originally filed
pages NONE filed with the demand
pages NONE filed with the letter of _____
- ☐ the sequence listing part of the description:
pages NONE as originally filed
pages NONE filed with the demand
pages NONE filed with the letter of _____

2. With regard to the language, all the elements marked above were available or furnished to this Authority in the language in which the international application was filed, unless otherwise indicated under this item. These elements were available or furnished to this Authority in the following language _____ which is:

- ☐ the language of a translation furnished for the purposes of international search (under Rule 23.1(b)).
- ☐ the language of publication of the international application (under Rule 48.3(b)).
- ☐ the language of the translation furnished for the purposes of international preliminary examination (under Rules 55.2 and/or 55.3).

3. With regard to any nucleotide and/or amino acid sequence disclosed in the international application, the international preliminary examination was carried out on the basis of the sequence listing:

- ☐ contained in the international application in printed form.
- ☐ filed together with the international application in computer readable form.
- ☐ furnished subsequently to this Authority in written form.
- ☐ furnished subsequently to this Authority in computer readable form.
- ☐ The statement that the subsequently furnished written sequence listing does not go beyond the disclosure in the international application as filed has been furnished.
- ☐ The statement that the information recorded in computer readable form is identical to the written sequence listing has been furnished.

4. ☒ The amendments have resulted in the cancellation of:

- ☒ the description, pages NONE
- ☒ the claims, Nos. NONE
- ☒ the drawings, sheets/fig NONE

5. ☐ This report has been established as if (some of) the amendments had not been made, since they have been considered to go beyond the disclosure as filed, as indicated in the Supplemental Box (Rule 70.2(c)).**

* Replacement sheets which have been furnished to the receiving Office in response to an invitation under Article 14 are referred to in this report as "originally filed" and are not annexed to this report since they do not contain amendments (Rules 70.16 and 70.17).

** Any replacement sheet containing such amendments must be referred to under item 1 and annexed to this report.

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

International application No.
PCT/US03/24506

V. Reasoned statement under Rule 66.2(a)(II) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement

1. STATEMENT

Novelty (N)	Claims 1-24	YES
	Claims NONE	NO
Inventive Step (IS)	Claims 1-24	YES
	Claims NONE	NO
Industrial Applicability (IA)	Claims 1-24	YES
	Claims NONE	NO

2. CITATIONS AND EXPLANATIONS

Claims 1-24 meet the criteria set out in PCT Article 33(2)-(3), because the prior art does not teach or fairly suggest a cooking cream specifically comprising about 55 to 93 % by weight water, about 5 to 45 % by weight fat, about 1 to 10 % by weight protein, about 0.5 to 10% by weight starch, and an effective amount of emulsifier.

Claims 1-24 meet the criteria set out in PCT Article 33(4), and thus have industrial applicability because the subject matter claimed can be made or used in industry.

REIVINDICACIONES MODIFICADAS

1. Una crema de cocina que comprende aproximadamente 55 a 93% en peso de agua, aproximadamente 5 a 45% en peso de grasa, aproximadamente 1 a 10% en peso de proteína, aproximadamente 0,5 a 10% en peso de almidón, y una cantidad efectiva de emulsificador.
2. La crema de cocina de la reivindicación 1, que comprende además una cantidad efectiva de estabilizador, y una cantidad efectiva de amortiguador.
3. La crema de cocina de la reivindicación 2, en donde la crema de cocina comprende aproximadamente 0,01 a 2% en peso de estabilizador, aproximadamente 0,1 a 2% en peso de emulsificador, y aproximadamente 0,05 a 2% en peso de amortiguador.
4. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, en donde la crema de cocina comprende aproximadamente 55 a 87% en peso de agua, aproximadamente 8 a 40% en peso de grasa, aproximadamente 2 a 7% en peso de proteína, aproximadamente 1 a 6% en peso de almidón, aproximadamente 0,2 a 0,6% en peso de estabilizador, aproximadamente 0,5 a 1% en peso de emulsificador, y aproximadamente 0,1 a 1% en peso de amortiguador.
5. La crema de cocina de la reivindicación 1, en donde la crema de cocina comprende aproximadamente 55 a 87% en peso de agua, aproximadamente 20 a 35% en peso de grasa, aproximadamente 2 a 7% en peso de proteína, aproximadamente 0,5 a 5% en peso de almidón, y una cantidad efectiva de emulsificador.

28

6. La crema de cocina de la reivindicación 5, en donde la crema de cocina comprende aproximadamente 0,5 a 1% en peso de almidón.
7. La crema de cocina de la reivindicación 6, en donde la crema de cocina comprende además aproximadamente 0,2 a aproximadamente 0,6% en peso de estabilizador, aproximadamente 0,5 a aproximadamente 1% en peso de emulsificador, y aproximadamente 0,1 a aproximadamente 1% en peso de amortiguador.
8. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, en donde la grasa es una grasa no láctea.
9. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, en donde la grasa es seleccionada del grupo que consiste de aceite de planta, aceite de semilla de soya, aceite de girasol, aceite de canola, aceite de palma, aceite kernel de palma, aceite de coco, aceite de cartamo, aceite de maíz, aceite de oliva, aceite de maní, aceite de semilla de algodón, grasa láctea de cardo, cazo, y mezclas de esta.
10. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, en donde la proteína se selecciona del grupo que consiste de leche seca sin grasa, cafeinatos, aislados de proteína de suero, polvo de leche de mantequilla, proteínas de soya, concentrado de proteína de leche, y mezclas de estos.
11. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 2 a 10, en donde el estabilizador se selecciona del grupo que consiste de caraginan, goma de semilla de acacia, goma guar, goma xantano, alginato de sodio, carboxi metil celulosa, hidroxí propil metil celulosa, hidroxí propil celulosa, celulosa modificada, y mezclas de estos.

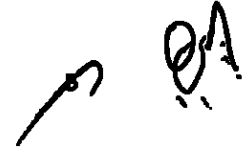
- 29
12. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, en donde el emulsificador se secciona del grupo que consiste de polisorbato 60, polisorbato 65, polisorbato 80, lecitina, estéril lactatos, monoglicéridos, diglicéridos, poliglicéridos, sorbitan monoestearato, diacetil ester y ácido tartárico y mezclas de estos.
 13. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 2 a 4 ó 7 a 12, en donde el amortiguador se selecciona del grupo que consiste de fosfato de disodio, fosfato de dipotasio, hexafosfato de disodio, citrato de sodio, y mezclas de estos.
 14. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 14, en donde la crema tiene un desborde de al menos aproximadamente 180% cuando se bate.
 15. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 15, en donde la crema tiene un desborde de al menos aproximadamente 210% cuando se bate.
 16. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 15, en donde la crema tiene un desborde de aproximadamente 210-290% cuando se bate.
 17. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 16, que comprende además un endulzante.
 18. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 17, en donde el endulzante se selecciona del grupo que consiste de melaza de maíz, fructosa, sucrosa, y dextrosa.

19. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 18, en donde la composición es estable durante al menos 5 minutos a 90°C.
20. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 19, en donde la composición es estable durante al menos 10 minutos a 90°C.
21. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 20, en donde en donde la crema es miscible con una solución acuosa.
22. La crema de cocina de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 21, en donde la crema de cocina es apropiada como una crema batida, y, cuando batida, es estable hasta por 5 días a 5 – 10 °C.
23. Un método para preparar una crema de cocina que comprende las etapas de:

disolver en aproximadamente 55 a 93% de agua caliente, con base en el peso total de la crema de cocina, aproximadamente 5 a 45% de grasa, aproximadamente 1 a 10% de proteína, aproximadamente 0,5 a 10% de almidón, una cantidad efectiva de emulsificador, para formar una solución; y

procesar la solución,

formando de esta manera una crema de cocina.
24. El método de la reivindicación 23, que comprende además aproximadamente 0,01 a 2% de un estabilizador, en donde la crema de cocina comprende aproximadamente 0,05 a 2% de agente amortiguador y aproximadamente 0,1 a 2% de un emulsificador.

- 
25. El método de cualquiera de las reivindicaciones 23 a 24, en donde la etapa de procesamiento comprende precalentar la solución seguida por calentamiento de la solución a una temperatura ultra alta.
26. El método de la reivindicación 25, en donde la etapa de precalentamiento comprende calentar la solución a aproximadamente 170-200° F (aproximadamente 77 – 93°C) y la temperatura ultra alta es aproximadamente 280-290° F (aproximadamente 138 – 143°C).
27. El método de cualquiera de las reivindicaciones 23 a 26, en donde la etapa de procesamiento comprende homogenizar la solución.
28. El método de la reivindicación 27, en donde la etapa de homogenizar comprende una primer etapa de presión que ejerce sobre la solución aproximadamente 500 psi, ejerciendo una segunda etapa de presión de aproximadamente 1000 psi y enfriando la solución.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA 05 31,560
FECHA MAYO 2 DE 2005

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicacion : 05019055 00000003 Folios: 12.
Fecha (AMD): 2005-05-24 17:25:29
Tramite : 011 OCT-PATENT 379 FASE NACT 444 PEDUESTA
Dependencia: 2028 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No PAGO	FECHA PAGO	Vr PAGO
CAVELIER ABOGADOS	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	40114850	02/05/2005	33,080,200 00

***** CONCEPTO *****

CANT	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-03	CAMBIO DE MODALIDAD Y MODIFICA	
12		MARCAS Y LEMAS COMERCIALES	91,000 00
		TOTAL	\$ 91,000 00

SDN NOVENTA Y UNO MIL PESOS

RESPONSABLE _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No _____

Colo 10321-891 001-9

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

83

Folio 3

2020
Bogotá D.C.,

Doctor(a)
FERRERO EMILIO
Apoderado(a) y/o Representante de
RICH PRODUCTS CORPORATION

REFERENCIA	Radicación No.	05 19055
	Solicitud internacional	US2003/024506
	Fecha inicio fase nacional	06/04/2005
	Trámite	11
	Evento	379
	Actuación	416
	Oficio No.	1777
	Folios	1

Teniendo en cuenta que la solicitud de privilegio de patente que se tramita bajo el expediente indicado en la referencia, reúne los requisitos de forma establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, el Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCR), el Reglamento y la Circular Única de la Superintendencia de Industria y Comercio, se envía el extracto de la solicitud a la Oficina de Comunicaciones para efecto de su publicación en la Gaceta de Propiedad Industrial.

Cúmplase
Dado en Bogotá DC,

17 NOV. 2006

ALIX CARMENEA CESPEDES DE VERGEL
Jefe de la división de Nuevas Creaciones

adpa10