

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

SOLICITUD
PATENTE DE INVENCION

21. EXPEDIENTE N°

05-42911

54. TÍTULO

"CEREALES PARA DESAYUNO"

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL

A23L 1/18

71. SOLICITANTE

NESTEC S.A.

DOMICILIO

VEVEY, SUIZA

74. REPRESENTANTE LEGAL

ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. 53.215

22. BOGOTÁ, D.C.

4 MAY 2005

PETITORIO



SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radiación: 85042511 00300000 Folios: 51
Fecha (UND): 2003-05-04 17:19:04
Trámite: 1 811 PCT-PATENT 379 FASE NACI 411 PRESENTAC
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: NESTEC S.A.

Dirección: Avenue Nestlé 55, 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: ALICIA LLOREDA RICAURTE

Dirección: Calle 72 No. 5-83 Piso 5º,
Bogotá, Colombia

Teléfono: 3264270 Fax: 6069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

C.C.

☒

NIT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Cual _____

Número 39.890.713 TP 53.215

④

INVENTOR(ES)
(72)

Nombre: HOITINK, Robertus; GUEX, Claude y VOISIN, Isabelle.

Dirección: Chemin des Bluets 4, CH-1009 Pully; Rue d'Orbe 83, CH-1400
Yverdon-les-Bains y Chemin du Sécheron 4, CH-1132 Lully.

Nacionalidad o Domicilio: Suiza.

⑤

PCT (86)

Solicitud Internacional No. PCT/EP2003/012307Fecha: 05/11/03Publicación Internacional No. WO 2004/041001 A1Fecha: 21/05/04

⑥

Título (54)

"CEREALES PARA DESAYUNO"

⑦

Clasificación Internacional (51) A23L 1/18

⑧

Prioridad

SI ☒ NO ☐

(33) País de Origen

EP

(32) Fecha

08/11/02

(31) Número de Solicitud

02024760.7

⑨

Comprobante de Pago No. 05 - 28.477Fecha: 19/04/05

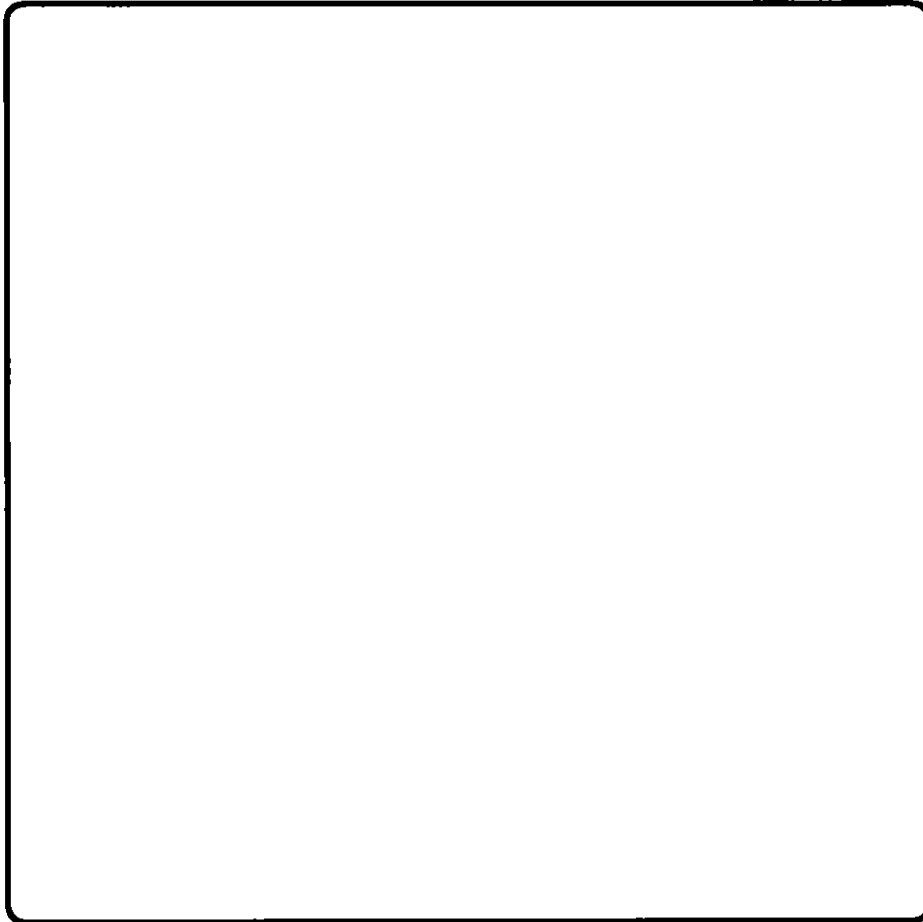
10

ANEXOS

- ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud.
- ☒ Documento que acredita la existencia y representación legal cuando el solicitante sea persona jurídica.
- ☒ Documento de Representación Legal.
- ☐ 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: ALICIA LLOREDA RICAURTE

FIRMA: [Signature]

C.C. 39.690.713

E.P. 53.215

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

MIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 05 - 28,477
FECHA : ABRIL 19 DE 2005

SUPERINDUSTRIA Y COMERCIO
Radicacion : 85042911 00000000 Folios: 51
Fecha (HUB): 2005-05-04 17:19:04
Tramite : 011 PCT-PATENT 379 FASE NULI 411 PRESENTAC
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
AYDEE LINARES	CONSIGNACION	BANCO POPULAR	050-00110-6	29721124	19/04/2005	8,429,500.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01 SOLICITUDES	1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN	443,000.00
		TOTAL :	\$ 443,000.00

SON: CUATROCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL PESOS

RESPONSABLE : 

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

ANEXO

El documento que acredita la calidad de REPRESENTANTES LEGALES en Bogotá de los doctores **ALICIA LLOREDA y/o GUSTAVO TAMAYO y/o IGNACIO SANTAMARIA y/o ENRIQUE ALVAREZ** 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 está presentando con esta solicitud. 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.



ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. No. 53.215

TRADUCCIÓN OFICIAL No.283/04 DE UN DOCUMENTO ESCRITO EN FRANCÉS, EL CUAL PARA SU IDENTIFICACIÓN SE SELLA CON EL SELLO DEL TRADUCTOR. ESTA ES UNA TRADUCCIÓN OFICIAL EFECTUADA EL DIA 01 DE SEPTIEMBRE DE 2004 POR JEAN-JACQUES TURPIN, C.E.: 193849 DE BOGOTÁ, TRADUCTOR E INTÉRPRETE OFICIAL SEGÚN RESOLUCIÓN No. 2680/91 DEL 19 DE DICIEMBRE DE 1991, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE JUSTICIA DE COLOMBIA.

Autenticaciones que se hallan a continuación de un documento de poder conferido en inglés y español por NESTEC S.A., una sociedad organizada y existe de conformidad con las leyes de Suiza, domiciliada en Avenue Nestlé 55, CH-1800 Vevey, Suiza, y otorgado a los Doctores ALICIA LLOREDA y/o GUSTAVO TAMAYO y/o IGNACIO SANTAMARÍA y/o ENRIQUE ÁLVAREZ, todos domiciliados en Bogotá, Colombia, Calle 72 No. 5 – 83 (Piso 6°).

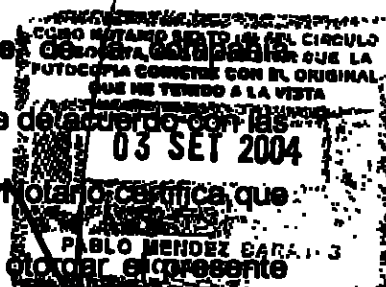
Dado el 5 de agosto de 2004. Firma ilegible de la Señora Paula Nelson, Vice-Presidente de Nestec S.A.

CERTIFICADO NOTARIAL (SOCIEDAD)

Legalización por parte del suscrito Notario de la firma de la Señora Paula NELSON quien desempeña el cargo de Vice-Presidente de NESTEC S.A., una sociedad legalmente constituida y existente de acuerdo con las leyes de Suiza, domiciliada en Vevey (Suiza). Además, dicho Notario certifica que el signatario, según las leyes de Suiza, tiene facultad para otorgar el presente documento. Los hechos anteriores le constan por haber examinado los documentos respectivos el 24 de marzo de 1997, y de todo ello da fe.

Firma de Jean-Daniel RUMPF.

Sello: Jean-Daniel RUMPF – Notario. Estampilla de 4 Frs.



Traducción Oficial No.
JEAN - JACQUES H. TURPIN
Traductor e intérprete Oficial
FRANCOIS - ESPANOL
Res. Ministerio No. 2680/91

283/0.

Legalización No. 7.135. El Notario Jean-Daniel RUMPF, en Vevey, Distrito de Vevey, Cantón de Vaud, Suiza, certifica la firma puesta en la página anterior por la Señora Paula Nelson, Directora adjunta de Nestec S.A., en Vevey, la cual compromete en forma válida con su firma individual.

Dado en Vevey, el once de agosto de dos mil cuatro. Firma ilegible del Notario.

Sello: Jean-Daniel RUMPF – Notario. Estampilla de 4 Frs.

APOSTILLA

(Convención de La Haya del 5 de octubre de 1961)

1. - País: Suiza

El presente documento público

2. - ha sido firmado por el Señor Jean-Daniel RUMPF
3. - obrando en calidad de Notario en Vevey
4. - con sello de Jean-Daniel RUMPF, Notario

CERTIFICADO

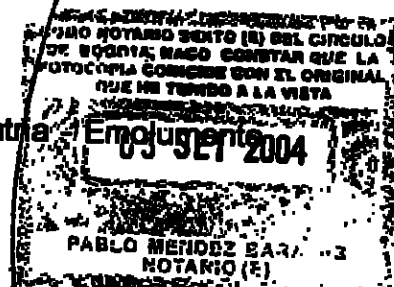
5. - En Lausana
6. - El 12 de agosto de 2004
7. - Por la Cancillería de Estado del Cantón de Vaud
8. - Bajo el número 6705
9. - Sello: Cancillería del Consejo de Estado – Libertad y Patria de 25 Fr.
10. - Por el Canciller de Estado, firma de P. Equey.

Es traducción fiel y completa de la cual se deja copia en los archivos de esta oficina para confrontación y a la cual me remito.

Traducción oficial No. 283/04.

Traductor: Jean-Jacques Turpin.

Bogotá, D.C., 1 de septiembre de 2004.



Traducción Oficial No. 283/04
JEAN - JACQUES H. TURPIN
Traductor e Interpreté Oficial
FRANCOIS - ESPAROL
Ces. Minijudicio No. 2680/91

NO SE ASUME
RESPONSABILIDAD DEL TEXTO

2004 SEP -3 A 11: 09

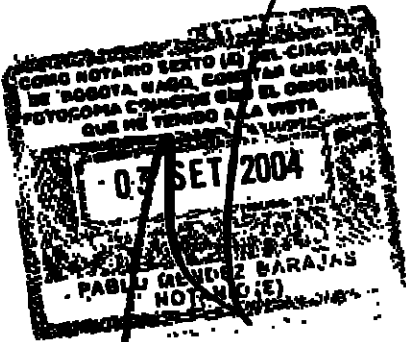
JEFE DE LEGALIZACIONES
SANTAFE DE BOGOTA D.C.

MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES

Firma Ramiro

61229

CUYA FIRMA APARECE EN EL
DOCUMENTO DESEMPEÑA
LAS FUNCIONES INDICADAS



Los abajo firmados, NESTEC S.A., una sociedad organizada y existente de conformidad con las leyes de Suiza

con domicilio en Avenue Nestlé 55, CH-1800 Vevey, Suiza

nombramos por el presente a ALICIA LLOREDA y/o GUSTAVO TAMAYO y/o IGNACIO SANTAMARIA y/o ENRIQUE ALVAREZ, domiciliados en Bogotá, Colombia, con oficinas en dicha ciudad, Calle 72 No. 5-83, piso 8o., nuestros representantes legales y verdaderos en Bogotá, con facultades para recibir notificaciones y nombrar apoderados judiciales o extrajudiciales, con el fin de dar cumplimiento al parágrafo 1o. del artículo 543 del decreto 410 de 1971.

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

Asimismo, facultamos a los doctores ALICIA LLOREDA y/o GUSTAVO TAMAYO y/o IGNACIO SANTAMARIA y/o ENRIQUE ALVAREZ, para solicitar en la Oficina de Propiedad Industrial la protocolización de este documento y de cualquier poder que cualquiera de ellos otorgue a nombre nuestro.

Dado y firmado

The undersigned, NESTEC S.A., a corporation organized and existing under the laws of Switzerland.

domiciled at Avenue Nestlé 55, CH-1800 Vevey, Switzerland

hereby appoint, ALICIA LLOREDA and/or GUSTAVO TAMAYO and/or IGNACIO SANTAMARIA and/or ENRIQUE ALVAREZ, of Bogotá, Colombia, with offices in said town, Calle 72 No. 5-83, Sixth Floor, our true and legal representatives in Bogotá, with power to receive notifications and to appoint judicial or extrajudicial agents, so as to comply with paragraph 1o. of article 543 of decree 410 of 1971.

Doctors ALICIA LLOREDA and/or GUSTAVO TAMAYO and/or IGNACIO SANTAMARIA and/or ENRIQUE ALVAREZ, or the agents by any one of them appointed, are especially empowered to represent us before the administrative, judicial or police authorities of Colombia, in all proceedings pertaining to industrial property, for which purpose we authorize them to take before the said authorities all the necessary steps for the said end; to file petitions, declarations, claims, recourses and withdrawals, to draw up specifications; to file amendments, to limit the scope of applications, file oppositions; file cancellations total or partially waive registrations, to pay all installments and effect all other payments prescribed by law; to receive proper receipts, to comply with all other requirements and, in short, to take all those measures which they may deem fit for the protection of our interests; and in case of opposition, where the proceedings be passed over to the courts, we authorize said agents to act on our behalf, as complainants as well as defendants, before the competent judges, with full powers to make arrangements, to submit to arbitrators, to desist, to collect, to appeal and, in general, to exercise all powers as may be required. We hereby declare from now on as valid and good all that said representatives and/or the agents by any one of them appointed may do for our benefit.

We also authorize doctors ALICIA LLOREDA and/or GUSTAVO TAMAYO and/or IGNACIO SANTAMARIA and/or ENRIQUE ALVAREZ, to apply for protocolization of this document and of any power of attorney by any one of them conferred in our name, before the Office of Industrial Property.

Given and signed this 5th August 2004

Paula NELSON - Vice President



NOTARY SHOULD EXECUTE OTHER SIDE

CERTIFICADO NOTARIAL (SOCIEDAD)

Sulza
Vevey

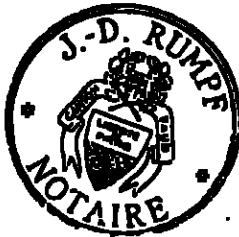
{ss

Hoy 11 de Agosto de 2004, compareció
PAULA NELSON, a quien conozco y
de quien me consta que firmó el anterior documento,
y quien debidamente juramentado declaró y dijo que
él es Vicepresidente

de NESTEC S.A., la
compañía nombrada en el documento que antecede,
una sociedad debidamente organizada y existente
conforme a las leyes de Sulza, domiciliada en la
ciudad de Vevey, Sulza legalmente constituida
para un período de duración que aún no ha
terminado, que ejerce su objeto social; conforme a
las leyes de Sulza, que el declarante está autorizado
por dicha Compañía para conferir este poder, que el
sello estampado por él al pie de tal poder, en nombre
y en representación de la expresada Compañía, es el
sello oficial de ella; y que el objeto para el cual se
confiere este instrumento está comprendido dentro
del de la sociedad.

El suscrito Notario ha visto los Estatutos de
incorporación firmados en Vevey, Sulza, con fecha
24 Marzo, 1997, y certifica que de
conformidad con la legislación de dicho País, la
anterior declaración juramentada es prueba
suficiente de que los hechos sobre que ella versa son
ciertos o verdaderos, de lo cual da fe.

Notary Public (Notario Público).



NOTARIAL CERTIFICATE (CORPORATION)

Switzerland
Vevey

{ss

On this 11th day of August, 2004,
personally came

Paula NELSON

to me known, and known to me to be the person who
signed the foregoing Instrument, who being by me
duly sworn did depose and say that he/she is the

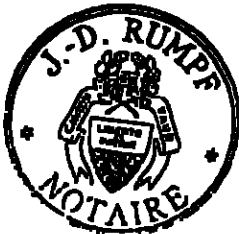
Vice President of NESTEC S.A., the
company named within, a Corporation organized and
existing under the laws of the Switzerland, domiciled
at the City of Vevey, Switzerland legally constituted
for a period of tenure not yet expired, which exercises
its corporate purposes according to the laws of
Switzerland, that the deponent is authorized by said
Company to confer this power of attorney; that the
seal affixed hereunto by the deponent in the name
and on behalf of said Corporation is the corporate
seal thereof; and that the purpose for which this
instrument is granted is included within the corporate
purposes of the Company.

The undersigned Notary Public has seen the articles
of Incorporation of said Corporation executed at
Vevey, Switzerland, under date of March 24 1997
and hereby certifies that under the laws of said
County the foregoing acknowledgment is sufficient
proof that the facts therein contained are true, which
he attests.

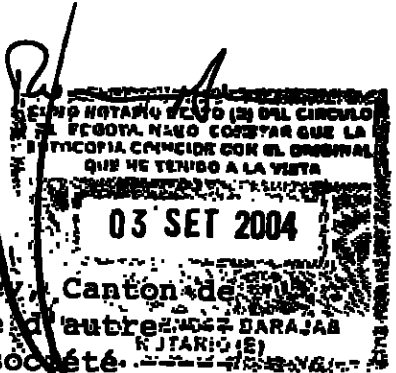
Législation No 7'135.-

Le notaire JEAN-DANIEL RUMPF, à Vevey, District de Vevey, Canton de
Vaud, Suisse, certifie authentique la signature apposée d'autre part
part par Mme Paula NELSON, directrice-adjointe de la société
NESTEC S.A., à Vevey, qu'elle engage valablement par sa signature -
individuelle. -----

VEVEY, LE ONZE AOÛT DEUX MILLE QUATRE. -----



J.D. Rumpf



APOSTILLE
(Convention de La Haye du 5 octobre 1961)

1. Pays: SUISSE

Le présent acte public

2. a été signé par Jean-Daniel Rumpf

3. agissant en qualité de notaire à Vevey

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



Attesté

5. à Lausanne

6. le 12 août 2004

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

8. sous No 6705

9. Sceau/timbre:

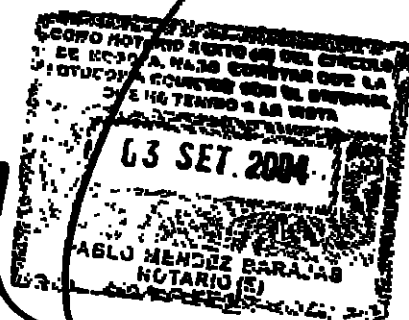
10. Signature
pr le Chancelier d'Etat:

P. Equey

P.Equey



Fr. 25.-



Actio folios 8, 9 y 10
- Tarjetas
- Extracto

TRATADO DE COOPERACION DE PATENTES
PCT
REPORTE DE BUSQUEDA INTERNACIONAL

(PCT Artículo 18 y Reglas 43 y 44)

Registro de referencia del solicitante o agente NO 7240/WO	PARA FUTURAS ACCIONES ver Notificación o Transmisión del Reporte de Búsqueda Internacional (Forma PCT/ISA/220) así como, donde aplique, el ítem 5 a continuación.	
Solicitud internacional No. PCT/EP 03/12307	Fecha de registro internacional (día/mes/año) 05/11/2003	Fecha de Prioridad (Primera) (día/mes/año) 06/11/2002
Solicitante NESTEC S.A.		

Este Reporte de Búsqueda Internacional ha sido preparado por esta Autoridad de Búsqueda Internacional y es transmitido al solicitante Según el Artículo 18. Una copia será transmitida a la Oficina Internacional.

Este Reporte de Búsqueda Internacional consta de un total de 4 hojas.

☒ También está acompañado de una copia de cada documento técnico anterior citado en este reporte.

1. Bases del reporte

a. Respecto al lenguaje, la búsqueda internacional se llevó a cabo según la solicitud internacional en el lenguaje en el cual se presentó, a menos que se indique de otro modo en este ítem.

☐ la búsqueda internacional se llevó a cabo según la traducción de la solicitud internacional proporcionada a esta Autoridad (Regla 23.1(b)).

b. Respecto a una secuencia de ácido nucleótico y/o amino revelado en la solicitud internacional, la búsqueda internacional se llevó a cabo según la lista de la secuencia:

☐ contenido en la solicitud internacional en forma escrita.

☐ presentada junto con la solicitud internacional en forma legible por computador.

☐ proporcionada subsiguientemente a esta Autoridad en forma escrita.

☐ proporcionada subsiguientemente a esta Autoridad en forma legible por computador.

☐ se ha proporcionado la afirmación de que el listado de secuencias escrito proporcionado subsiguientemente no va más allá de la revelación en la solicitud internacional según se presentó.

☐ se ha proporcionado la afirmación de que la información registrada en forma legible por computador es idéntica al listado de la secuencia escrita.

2. ☐ Ciertas reivindicaciones no pudieron localizarse (Ver Recuadro I).

3. ☐ Falta unidad de invención (ver Recuadro II).

4. Respecto al título,

☒ El texto es aprobado según lo presenta el solicitante.

☐ Esta Autoridad ha establecido que el texto se lea así:

5. Respecto al resumen,

☒ El texto es aprobado según lo presenta el solicitante.

☐ Esta Autoridad ha establecido el texto de acuerdo con la Norma 38.2(b), según aparece en el Recuadro III. El solicitante puede, un mes después de la fecha de haber enviado por correo este reporte de búsqueda internacional, presentar comentarios a esta Autoridad.

6. La figura de los dibujos que se publicará con el resumen es la Figura No. —

☐ como lo sugirió el solicitante.

☐ porque el solicitante no sugirió una figura.

☐ porque esta figura caracteriza mejor a la invención.

☐ Ninguna de las figuras.

REPORTE DE BUSQUEDA INTERNACIONAL Solicitud Internacional No. PCT/EP 03/12307																
A. CLASIFICACION DE MATERIA IPC 7 A23L1/18 A23L1/164 A23L1/168 Según la Clasificación de Patentes Internacional (CPI) o según la clasificación nacional y la CPI																
B. CAMPOS BUSCADOS Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de símbolos de clasificación) IPC 7 A23L 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) EPO-Interno, Dato WPI, PAJ, FSTA																
C. DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES <table border="1"> <thead> <tr> <th>Categoría *</th> <th>Citación de documento, con indicación, donde sea apropiado, de los textos relevantes</th> <th>Relevante a la reivindicación No.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>X</td> <td>US 5 894 027 A (KAZEMZADEH MASSOUD) 13 de Abril de 1999 (1999-04-13) todo el documento -----</td> <td>1-13</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td>US 2001/008646 A1 (SALISBURY DONALD KENT ET AL) 19 de Julio de 2001 (2001-07-19) paragrafos '0025!', '0029!', '0030!; reivindicaciones; ejemplos -----</td> <td>1-13</td> </tr> <tr> <td>X,P</td> <td>US 6 495 179 B1 (LANGENFELD MATHEW F ET AL) 17 de Diciembre de 2002 (2002-12-17) ejemplo 1 -----</td> <td>1, 12, 13</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>US 4 755 390 A (CALANDRO THOMAS P ET AL) 5 de Julio de 1988 (1988-07-05) todo el documento ----- -/-</td> <td>1-13</td> </tr> </tbody> </table>		Categoría *	Citación de documento, con indicación, donde sea apropiado, de los textos relevantes	Relevante a la reivindicación No.	X	US 5 894 027 A (KAZEMZADEH MASSOUD) 13 de Abril de 1999 (1999-04-13) todo el documento -----	1-13	X	US 2001/008646 A1 (SALISBURY DONALD KENT ET AL) 19 de Julio de 2001 (2001-07-19) paragrafos '0025!', '0029!', '0030!; reivindicaciones; ejemplos -----	1-13	X,P	US 6 495 179 B1 (LANGENFELD MATHEW F ET AL) 17 de Diciembre de 2002 (2002-12-17) ejemplo 1 -----	1, 12, 13	A	US 4 755 390 A (CALANDRO THOMAS P ET AL) 5 de Julio de 1988 (1988-07-05) todo el documento ----- -/-	1-13
Categoría *	Citación de documento, con indicación, donde sea apropiado, de los textos relevantes	Relevante a la reivindicación No.														
X	US 5 894 027 A (KAZEMZADEH MASSOUD) 13 de Abril de 1999 (1999-04-13) todo el documento -----	1-13														
X	US 2001/008646 A1 (SALISBURY DONALD KENT ET AL) 19 de Julio de 2001 (2001-07-19) paragrafos '0025!', '0029!', '0030!; reivindicaciones; ejemplos -----	1-13														
X,P	US 6 495 179 B1 (LANGENFELD MATHEW F ET AL) 17 de Diciembre de 2002 (2002-12-17) ejemplo 1 -----	1, 12, 13														
A	US 4 755 390 A (CALANDRO THOMAS P ET AL) 5 de Julio de 1988 (1988-07-05) todo el documento ----- -/-	1-13														
☒ 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 'B' 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 4 de Marzo de 2004	Fecha de envío por correo del reporte de búsqueda internacional 12/03/2004															
Nombre y dirección de correo de ISA European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2 NL-2280 HV Rijswijk Tel. No. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl, Fax No. (+31-70) 340-3016	Funcionario autorizado Vernier, F															

REPORTE DE BUSQUEDA INTERNACIONAL		Solicitud Internacional No. PCT/EP 03/12307
C. (Continuación) DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES		
Categoría *	Citación de documento, con indicación, donde sea apropiado, de los textos relevantes	Relevante a la reivindicación No.
A	US 6 270 818 B1 (HINKEMEYER THOMAS J Y SUS COL.) 7 de Agosto de 2001 (2001-08-07) citado en la solicitud todo el documento —	1-13

REPORTE DE BUSQUEDA INTERNACIONAL
Informe sobre miembros de familia de patentes

Solicitud Internacional No.
PCT/EP 03/12307

Documento de patente citado en el reporte de búsqueda	Fecha de publicación	Miembro(s) de la familia de patentes	Fecha de publicación
US 5894027	A	13-04-1999 WO 9815194 A1	16-04-1998
US 2001008646	A1	19-07-2001 US 2002044993 A1	18-04-2002
		US 2003099742 A1	29-05-2003
		AU 767682 B2	20-11-2003
		AU 1502401 A	26-07-2001
		BR 0100089 A	05-03-2002
		EP 1118274 A2	25-07-2001
		EP 1284103 A1	19-02-2003
		NO 20010341 A	20-07-2001
		US 2003031760 A1	13-02-2003
		US 2001008645 A1	19-07-2001
US 6495179	B1	17-12-2002 AU 4652500 A	10-11-2000
		WO 0064271 A1	02-11-2000
		US 2003091700 A1	15-05-2003
US 4755390	A	05-07-1988 EP 0203842 A2	03-12-1986
US 6270818	B1	07-08-2001 US 6159511 A	12-12-2000
		AU 761658 B2	05-06-2003
		AU 3688699 A	20-01-2000
		BR 9903494 A	20-11-2001
		CA 2265203 A1	01-01-2000
		EP 0968657 A1	05-01-2000
		IT T0990560 A1	03-01-2000

PCT

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

(PCT Article 18 and Rules 43 and 44)

Applicant's or agent's file reference NO 7240/WO	FOR FURTHER ACTION see Notification of Transmittal of International Search Report (Form PCT/ISA/220) as well as, where applicable, item 5 below.	
International application No. PCT/EP 03/12307	International filing date (day/month/year) 05/11/2003	(Earliest) Priority Date (day/month/year) 06/11/2002
Applicant NESTEC S.A.		

This International Search Report has been prepared by this International Searching Authority and is transmitted to the applicant according to Article 18. A copy is being transmitted to the International Bureau.

This International Search Report consists of a total of 4 sheets.

☒ It is also accompanied by a copy of each prior art document cited in this report.

1. Basis of the report

a. With regard to the language, the international search was carried out on the basis of the international application in the language in which it was filed, unless otherwise indicated under this item.

☐ the international search was carried out on the basis of a translation of the international application furnished to this Authority (Rule 23.1(b)).

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

☐ contained in the international application in written 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.

2. ☐ Certain claims were found unsearchable (See Box I).

3. ☐ Unity of invention is lacking (see Box II).

4. With regard to the title,

☒ the text is approved as submitted by the applicant.

☐ the text has been established by this Authority to read as follows:

5. With regard to the abstract,

☒ the text is approved as submitted by the applicant.

☐ the text has been established, according to Rule 38.2(b), by this Authority as it appears in Box III. The applicant may, within one month from the date of mailing of this international search report, submit comments to this Authority.

6. The figure of the drawings to be published with the abstract is Figure No.

☐ as suggested by the applicant.

☐ because the applicant failed to suggest a figure.

☐ because this figure better characterizes the invention.

☐ None of the figures.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International Application No.
PCT/EP 03/12307

51
13

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER
IPC 7 A23L1/18 A23L1/164 A23L1/168

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 A23L

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)

EPO-Internal, WPI Data, PAJ, FSTA

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	US 5 894 027 A (KAZENZADEH MASSOUD) 13 April 1999 (1999-04-13) the whole document	1-13
X	US 2001/008646 A1 (SALISBURY DONALD KENT ET AL) 19 July 2001 (2001-07-19) paragraphs '0025', '0029', '0030'; claims; examples	1-13
X,P	US 6 495 179 B1 (LANGENFELD MATHEW F ET AL) 17 December 2002 (2002-12-17) example 1	1,12,13
A	US 4 755 390 A (CALANDRO THOMAS P ET AL) 5 July 1988 (1988-07-05) the whole document	1-13
-/-		



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, each combination being obvious to a person skilled in the art
- "A" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

4 March 2004

Date of mailing of the international search report

12/03/2004

Name and mailing address of the ISA

European Patent Office, P.B. 5618 Patristaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
Fax: (+31-70) 340-3016

Authorized officer

Vernier, F

1

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International Application No.
PCT/EP 03/12307

C.(Continuation) DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	US 6 270 818 B1 (HINKEMEYER THOMAS J ET AL) 7 August 2001 (2001-08-07) cited in the application the whole document	1-13

Form PCT/ISA/210 (continuation of second sheet) (July 2002)

14

17

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

Information Application No

PCT/EP 03/12307

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
US 5894027 A	13-04-1999	WO 9815194 A1	16-04-1998
US 2001008646 A1	19-07-2001	US 2002044993 A1	18-04-2002
		US 2003099742 A1	29-05-2003
		AU 767682 B2	20-11-2003
		AU 1502401 A	26-07-2001
		BR 0100089 A	05-03-2002
		EP 1118274 A2	25-07-2001
		EP 1284103 A1	19-02-2003
		NO 20010341 A	20-07-2001
		US 2003031760 A1	13-02-2003
		US 2001008645 A1	19-07-2001
US 6495179 B1	17-12-2002	AU 4652500 A	10-11-2000
		WO 0064271 A1	02-11-2000
		US 2003091700 A1	15-05-2003
US 4755390 A	05-07-1988	EP 0203842 A2	03-12-1986
US 6270818 B1	07-08-2001	US 6159511 A	12-12-2000
		AU 761658 B2	05-06-2003
		AU 3688699 A	20-01-2000
		BR 9903494 A	20-11-2001
		CA 2265203 A1	01-01-2000
		EP 0968657 A1	05-01-2000
		IT T0990560 A1	03-01-2000

Form PCT/ISA/210 (patent family annex) (July 1999)

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

(19) Organización Mundial de Propiedad Intelectual
Oficina Internacional



(43) Fecha de Publicación

21 de Mayo de 2004 (21.05.2004)

PCT

(10) Número de Publicación Internacional

WO 2004/041001 A1

(51) Clasificación Internacional de Patentes⁷: A23L 1/18,
1/164, 1/168

(21) Número de Solicitud Internacional: PCT/EP2003/012307

(22) Fecha de Registro Internacional: 5 de Noviembre de 2003
(05.11.2003)

(25) Idioma de registro: INGLES

(26) Idioma de Publicación: INGLES

(30) Información de Prioridad:
02024760.7 6 de Noviembre de 2002 (06.11.2002) EP

(71) Solicitante: (para todos los estados designados, excepto
Estados Unidos de América): NESTEC S.A. [CH/CH]; Avenue
Nestlé 55, CH-1800 Vevey, (CH).

(72) Inventores: e

(75) Inventores / Solicitantes (para los Estados Unidos de América
únicamente): HOTTINK, Robertus [NL/CH]; Chemin des
Bluets 4, CH-1009 Pully (CH). GUEX, Claude [CH/CH]; Rue
d'Orbe 63, CH-1400 Yverdon-les-Bains (CH). VOISIN,
Isabelle [FR/CH]; Chemin du Sécheron 4, CH-1132 Lully
(CH).

(74) Agente: SCHNEITER, Sorin; Nestec S.A., Avenue Nestlé 55,
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,
OM, PH, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, TJ,
TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM,
ZW.

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

Declaraciones bajo la Regla 4.17:

- relativa al derecho del solicitante de solicitar y obtener una patente (Regla 4.17(ii)) para las siguientes designaciones 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, OM, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW, patente ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), patente euroasiática (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM) patente europea (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR) patente OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- relativo al derecho del solicitante para reivindicar prioridad de cada solicitud (Regla 4.17(iii)) para las siguientes designaciones 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, OM, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW, patente ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), patente euroasiática (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM) patente europea (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR) patente OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- de la calidad del inventor (Regla 4.17(iv)) para Estados Unidos únicamente.

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: "CEREALES PARA DESAYUNO"

(57) Resumen: La presente invención se refiere a un producto basado en cereales, el cual cambia o pierde color cuando se le agrega un líquido acuoso. La invención se refiere además a un proceso para obtener el producto y a un cereal para desayuno que comprende dos tipos de cereales. El cambio del color hace que el consumidor de los cereales para desayuno sean más interesantes para niños y adultos. El cereal se puede preparar mediante la aplicación de diferentes recubrimientos sobre bases clásicas de cereales extruidos, de aquí que un recubrimiento exterior proporciona un cierto color y es esencialmente retirado cuando se adiciona leche.

(19) World Intellectual Property
Organization
International Bureau



(43) International Publication Date
21 May 2004 (21.05.2004)

PCT

(10) International Publication Number
WO 2004/041001 A1

(51) International Patent Classification:
1/164, 1/168

A23L 1/18,

SI, SK, TR), OAPI patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA,
GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(21) International Application Number:
PCT/EP2003/012307

Declarations under Rule 4.17:

(22) International Filing Date:
5 November 2003 (05.11.2003)

(25) Filing Language: English

(26) Publication Language: English

(30) Priority Date:
02024760.7 6 November 2002 (06.11.2002) HP

— as to applicant's entitlement to apply for and be granted a patent (Rule 4.17(i)) for the following designations 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, OM, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW, ARIPO patent (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), Eurasian patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), European patent (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG)

(71) Applicant (for all designated States except US): NESTEC S.A. [CH/CH]; Avenue Nestlé 55, CH-1800 Vevey (CH).

— as to the applicant's entitlement to claim the priority of the earlier application (Rule 4.17(ii)) for the following designations 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, OM, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW, ARIPO patent (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), Eurasian patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), European patent (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG)

(72) Inventors; and

(75) Inventors/Applicants (for US only): HOFFINK, Robertus [NL/CH]; Chemin des Blos 4, CH-1009 Pully (CH). GUEX, Claude [CH/CH]; Rue d'Orbe 63, CH-1400 Yverdon-les-Bains (CH). VOISIN, Isabelle [FR/CH]; Chemin du Sécheron 4, CH-1132 Lully (CH).

— of inventorship (Rule 4.17(iv)) for US only

(74) Agent: SCHNEITZER, Sorin; Nestec S.A., Avenue Nestlé 55, 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, 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, OM, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

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

(84) Designated States (regional): ARIPO patent (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), Eurasian patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), European patent (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE,

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.

(54) Title: BREAKFAST CEREALS

(57) Abstract: The present invention relates to a cereal-based product, which changes or loses colour upon addition of an aqueous liquid. The invention further relates to a process for obtaining the product and to a breakfast cereal comprising two types of cereals. The colour change makes the consumption of breakfast cereals more interesting for children and adults. The cereal may be prepared by applying different coatings on a classic extruded cereals base, whereby an outer coating provides a certain colour and is essentially washed off upon addition of milk.

WO 2004/041001 A1

18

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 7240/WO	PARA FUTURAS ACCIONES Ver Notificación o Transmisión del Reporte de Examen Preliminar Internacional (Formato PCT/IPEA416)	
Solicitud Internacional No. PCT/EP03/12307	Fecha de registro internacional (día/mes/año) 05.11.2003	Fecha de prioridad (día/mes/año) 06.11.2002
Clasificación Internacional de Patentes (IPC) o clasificación nacional e IPC 7 A23L1/18		
Solicitante NESTEC S.A. y sus col.		

1. Este reporte 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 5 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 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 07.05.2004	Fecha de terminación de este reporte 20.12.2004
Nombre y dirección de la autoridad internacional de examen preliminar: Oficina de Patentes Europea D-80298 Munich Tel. +49 89 2399 - 0 Tx: 523656 epmu d Fax: +49 89 2399 - 4465	Funcionario autorizado Vernier, F Teléfono No. +49 89 2399-8646

Forma PCT/IPEA/409 (carátula) (Enero 2004)

**REPORTE DE EXAMEN PRELIMINAR
INTERNACIONAL**

Solicitud Internacional No. PCT/EP03/12307

I. Bases del Reporte

1. Respecto a los elementos de la solicitud internacional: (Páginas de remplazo que han sido suministradas a la oficina receptora en respuesta a una invitación bajo el artículo 14 están referenciados en este reporte como "presentados originalmente" y no están anexos a este reporte dado que no contienen modificaciones (Reglas 70.16 y 70.17):

Descripción, Páginas

1-15 como se presentaron originalmente

Reivindicaciones, Números

1-13 como se presentaron originalmente

2. Respecto al idioma, todos los elementos marcados anteriormente estuvieron disponibles o fueron suministrados a esta Autoridad en el idioma en el cual la solicitud internacional fue presentada, a menos que se indique lo contrario bajo este ítem.

Estos elementos estuvieron disponibles o fueron suministrados a esta Autoridad en el idioma, el cual es:

- ☐ el idioma de una traducción suministrada para una búsqueda internacional (según la Regla 23.1 (b)).
☐ el idioma de una publicación de la solicitud internacional (según la Regla 48.3 (b)).
☐ el idioma de la traducción suministrada para el examen preliminar internacional (según las Reglas 55.2 y/o 55.3).

3. Respecto al nucleótido y/o secuencia amino ácida revelado en la solicitud internacional, se llevó a cabo el examen preliminar internacional según el listado de secuencia:

- ☐ contenido en la solicitud internacional en forma escrita.
☐ registrado junto con la solicitud internacional en forma legible por computador.
☐ proporcionado subsiguientemente a esta Autoridad en forma escrita.
☐ proporcionado subsiguientemente a esta Autoridad en forma legible por computador.
☐ Se ha proporcionado la afirmación respecto a la cual el listado de secuencia escrito proporcionado subsiguientemente no va más allá de la revelación en la solicitud internacional según se presentó.
☐ Se ha proporcionado la afirmación respecto a la cual la información presentada en forma legible por computador es idéntica al listado de secuencia escrita.

4. Las modificaciones han resultado en la cancelación de:

- ☐ la descripción, páginas
☐ las reivindicaciones, Nos.
☐ los dibujos, páginas

5. ☐ Este reporte ha sido establecido como si (algunas) de las modificaciones no se hubiesen hecho, ya que se ha considerado que van más allá de la revelación según se presentó, como se indicó en Casilla Suplementaria (Regla 70.2 (c)):

(Cualquier hoja de remplazo que contenga tales modificaciones debe ser referida bajo el ítem 1 y anexada a este reporte.)

6. Observaciones adicionales, si son necesarias:

Forma PCT/IPEA/409 (Enero 2004)

V. Afirmación razonada bajo el Artículo 35(2) respecto a novedad, nivel inventivo o aplicabilidad industrial; citas y explicaciones que sustentan dicha afirmación

1. Afirmación

Novedad (N)	St:	Reivindicaciones	
	No:	Reivindicaciones	1-13
Nivel inventivo (IS)	St:	Reivindicaciones	
	No:	Reivindicaciones	1-13
Aplicabilidad industrial (IA)	St:	Reivindicaciones	1-13
	No:	Reivindicaciones	

2. Citas y explicaciones
Ver hoja separada

Item V

1. Se consideran los siguientes documentos:

D1: US-A-5 894 027
D2: US 2001/008646 A1
D3: US-B-6 495 1791 (2002-12-17)
D4: US-A-4 755 390
D5: US-B-6 270 8181

2. El objeto material de las reivindicaciones independientes presentes no cumple con los requisitos de novedad del Artículo 33(2) de PCT, puesto que D1-D3 divulgan productos basados en cereales y procesos para producir dichos productos, que cambian de color cuando se les adiciona un líquido. Además, parecería que productos que ya existen tales como Choco Pops® destruyen la novedad del objeto materia de las reivindicaciones presentes, puesto que ellos son productos basados en cereales (en este caso, arroz) que cambian de color cuando se les adiciona un líquido (tal como leche): la transferencia del recubrimiento de chocolate a la leche resulta en granos de arroz expandido cuyo color es muy más claro.

3. El debate de si el objeto materia reivindicado implica un nivel inventivo solo es relevante una vez se haya establecido la novedad. Sin embargo, tal parece que ninguna de las reivindicaciones dependientes contiene el objeto materia que sería indicado para que las reivindicaciones sean inventivas una vez se establezca el nivel inventivo.

4. Otros comentarios.

4.1 La expresión "según la presente invención" en las reivindicaciones 9 y 11 no es clara (Artículo 6 PCT). La dependencia se expresa normalmente en términos de las reivindicaciones.

4.2 La reivindicación 12 actual no contiene ninguna característica técnica sino que está dirigida a un concepto general. Esta reivindicación no se permite (Artículo 6 PCT).

4.3 La dependencia en el proceso de la reivindicación 10 parece incorrecta (Artículo 6 PCT). En lugar de referirse a la reivindicación 7 (un producto) debería referirse a la reivindicación 9 (un proceso).

22

- 4.4 Contrario a lo que requiere la Regla 5.1(a)(ii) PCT, los documentos D1-D3 no se identifican en la descripción y la técnica anterior relevante que se menciona allí no se examina brevemente.

PATENT COOPERATION TREATY

PCT

INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT
(PCT Article 36 and Rule 70)

S'13

Applicant's or agent's file reference NO 7240WO	FOR FURTHER ACTION See Notification of Transmittal of International Preliminary Examination Report (Form PCT/PEAN16)	
International application No. PCT/EP 03/12307	International filing date (day/month/year) 05.11.2003	Priority date (day/month/year) 06.11.2002
International Patent Classification (IPC) or both national classification and IPC A23L1/18		
Applicant NESTEC 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 5 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 sheets. 3. This report contains indications relating to the following items: I ☒ Basis of the opinion 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 Rule 66.2(a)(II) 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 07.05.2004	Date of completion of this report 20.12.2004	
Name and mailing address of the international preliminary examining authority:  European Patent Office D-80298 Munich Tel. +49 89 2399 - 0 Tlx 523858 epmu d Fax: +49 89 2399 - 4465	Authorized Officer Vernier, F Telephone No. +49 89 2399-8646 	

**INTERNATIONAL PRELIMINARY
EXAMINATION REPORT**

International application No. **PCT/EP 03/12307**

I. Basis of the report

1. With regard to the elements of the international application (*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):*

Description, Pages

1-15 as originally filed

Claims, Numbers

1-13 as originally filed

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 the international search (under Rule 23.1(b)).
- ☐ the language of publication of the international application (under Rule 48.3(b)).
- ☐ the language of a translation furnished for the purposes of international preliminary examination (under Rule 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 written 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:
- ☐ the claims, Nos.:
- ☐ the drawings, sheets:

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 (Rule 70.2(c)).

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

6. Additional observations, if necessary:

75

**INTERNATIONAL PRELIMINARY
EXAMINATION REPORT**

International application No. **PCT/EP 03/12307**

**V. Reasoned statement under Article 35(2) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability;
citations and explanations supporting such statement**

1. Statement

Novelty (N)	Yes: Claims	
	No: Claims	1-13
Inventive step (IS)	Yes: Claims	
	No: Claims	1-13
Industrial applicability (IA)	Yes: Claims	1-13
	No: Claims	

2. Citations and explanations

see separate sheet

Item V

1. The following documents are considered:
D1: US-A-5 894 027
D2: US 2001/008646 A1
D3: US-B-6 495 1791 (2002-12-17)
D4: US-A-4 755 390
D5: US-B-6 270 8181
2. The subject-matter of present independent claims does not meet the novelty requirements of Article 33(2) PCT, since D1-D3 disclose cereal based products and processes to produce said products, which change colour upon addition of a liquid. Furthermore, it would seem that already existing products, such as Choco Pops, are novelty-destroying of the subject-matter of present claims, since they are cereal based products (here rice) that change colour upon addition of a liquid (such as milk): the transfer of chocolate coating to the milk results in puffed rice grains that are much lighter of colour.
3. Discussion of the question whether the claimed subject-matter involves an inventive step is only of relevance once novelty has been established. However, it presently seems that none of the dependent claims contains subject-matter that would be suitable to render the claims inventive once novelty has been established.
4. Further comments
 - 4.1 The expression "according to the present invention" in present claims 9 and 11 is not clear (Article 6 PCT). The dependency is normally expressed in terms of claims.
 - 4.2 Present claim 12 does not contain any technical feature, but is directed at a general concept. Such claim is not allowable (Article 6 PCT).
 - 4.3 The claim dependency in process claim 10 appears to be incorrect (Article 6 PCT). Instead of referring to claim 7 (a product), it should have referred to claim 9 (a process).

**INTERNATIONAL PRELIMINARY
EXAMINATION REPORT - SEPARATE SHEET**

International application No. PCT/EP 03/12307

- 4.4 Contrary to the requirements of Rule 5.1(a)(ii) PCT, the documents D1-D3 have not been identified in the description and the relevant background art disclosed therein has not been briefly discussed.

CEREALES PARA DESAYUNO

RESUMEN-OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un producto basado en cereales, el cual cambia o pierde color cuando se le agrega un líquido acuoso. La invención se refiere además a un proceso para obtener el producto y a un cereal para desayuno que comprende dos tipos de cereales. El cambio del color hace que el consumo de los cereales para desayuno sean más interesantes para niños y adultos. El cereal se puede preparar mediante la aplicación de diferentes recubrimientos sobre bases clásicas de cereales extruidos, de aquí que un recubrimiento exterior proporciona un cierto color y es esencialmente retirado cuando se adiciona leche.

CEREALES PARA DESAYUNO

La presente invención se refiere a un producto basado en cereales, el cual cambia o pierde color cuando se le agrega un líquido acuoso. La invención se refiere además a un proceso para obtener el producto y a un cereal para desayuno que comprende dos tipos de cereales. La invención se refiere además al uso de cambios de color en cereales para el desayuno.

Técnica anterior

Especialmente para comidas para niños tales como desayuno o alimentos entre comidas, ellos no siempre sirven el único propósito de proveer nutrición. Al contrario, el consumo de alimentos está cada vez más vinculado a otras sensaciones positivas. Por ejemplo, la ingestión de alimentos puede ir acompañada por factores de sorpresa, aventura y placer. En otras palabras, comer debe ser divertido. Aún en otras palabras, buena alimentación es buena vida.

Especialmente con cereales para el desayuno dirigidos para niños, se han hecho bastantes esfuerzos para despertar la curiosidad del consumidor animando o modificando la forma conocida, y para los niños, frecuentemente aburridora, de tomar el desayuno.

Por ejemplo, la Patente US 6,270,818 (QUAKER OATS) [avena Quaker] revela un alimento animado. El alimento comprende una masa interior y una exterior, mediante el cual, la masa exterior se dispersa cuando se le agrega líquido y revela la masa interior, la cual tiene una apariencia diferente que la masa interior. La masa interior puede tener a forma de un dinosaurio.

Además, la Patente US 6,207,216 (GENERAL MILLS) enseña un producto alimenticio aireado que se disuelve rápidamente, en particular, en piezas de marshmallow (esponjas). Estos productos de dulce pueden tener una porción que se disuelve rápida y lentamente, mediante la cual una concha que se disuelve rápidamente rodea la porción que se disuelve lentamente que puede tener la forma de un bebé animal.

Aunque los productos que se mencionan arriba son probablemente muy interesantes para los niños, son complejos de fabricar y por lo tanto, costosos.

Un objeto de la presente invención es proveer de una forma sencilla, sorpresa y placer durante el consumo de un producto basado en cereal. En particular, un objeto es proveer un cereal para desayuno que sorprenda al consumidor y que sea especialmente interesante para los niños.

Otro objeto de la presente invención es proveer un producto basado en cereal, que cambie de color cuando se le adicionen líquidos acuosos, tales como agua, leche o leche reconstituida, por ejemplo.

Aún otro objeto de la presente invención es proveer un producto basado en cereal y recubierto con chocolate, donde el chocolate sale esencialmente, cuando se le adiciona un líquido acuoso al producto y se hace visible un color blanco o diferente del producto.

Resumen de la Invención

Sorprendentemente, es posible proveer un producto basado en cereal que cambie de color cuando se le adicione un líquido acuoso tal como leche, por ejemplo.

En consecuencia, un primer aspecto de la presente invención provee un producto basado en cereal, caracterizado en que cambia o pierde su color cuando se le agrega un líquido acuoso.

En un segundo aspecto, la invención provee un proceso para obtener el producto basado en cereal según la presente invención, que comprende los pasos de:

recubrir una base de cereal con un recubrimiento interno, protector

secar el cereal para desayuno recubierto a un contenido de agua por debajo de 10% y

recubrir el cereal para desayuno recubierto con un recubrimiento exterior que se disuelva rápidamente en un líquido acuoso.

En un tercer aspecto, la invención provee un producto de cereal que comprende al menos dos tipos de cereales, donde un tipo de cereal es el producto basado en el cereal según la presente invención.

En un cuarto aspecto, la presente invención provee el uso de cambios de color en cereales para el desayuno.

En un quinto aspecto, la presente invención provee el uso de al menos un recubrimiento en un producto basado en cereal para hacer cereales para el desayuno que cambien o pierdan su color cuando se les adicione un líquido acuoso.

Una ventaja de la presente invención es proveer un producto basado en cereal que ofrezca una experiencia y efecto diferentes al consumidor que los productos conocidos hasta ahora. El producto basado en cereal según la invención, puede despertar la curiosidad del consumidor y de este modo, hacer del desayuno un suceso inesperado o una aventura interesante.

Otra ventaja de la presente invención es que el efecto del cambio de color en productos basados en cereal puede lograrse por medio de un equipo técnico estándar y sobre la base de fuentes de alimentos naturales, si se desea.

Aún otra ventaja de la presente invención, es que provee un producto que cambia de color cuando se le agrega un líquido acuoso, tal como leche.

Descripción detallada de la invención

Dentro del contexto de esta descripción, la palabra "comprende" se toma para significar que "incluye, entre otras cosas". Su intención es que no debe interpretarse como "consiste únicamente de".

En el contexto de la presente invención, el término "producto basado en cereal" pretende incluir los productos que también son conocidos como cereales para el desayuno y que son consumidos después de la adición de agua, leche, jugo o líquidos generalmente acuosos. Sin embargo, los productos según la invención no se restringen a desayuno, sino que se

pueden consumir en cualquier momento del día, por ejemplo como alimentos entre comidas o medias nueves convenientes, fáciles de preparar.

En el contexto de la presente invención, el término "color" pretende cubrir también negro y blanco. De aquí, que un cambio de color también se obtiene cuando un producto basado en cereal de color chocolate-café se vuelve blanco debido a que el recubrimiento de chocolate se cae completamente.

En el contexto de la presente invención, se distingue entre un color "disoluble" o "primero" frente a un color "segundo" o "interior". El color disoluble o primero se refiere al color del producto basado en cereal tal como se ve en el almacén o en el empaque antes de que se le agregue un líquido acuoso. El segundo color es el color que se vuelve visible únicamente luego de disolver el color disoluble una vez se le agregue líquido. Por ello, el segundo color solo es aparente en el momento de la preparación del producto basado en cereal, es decir, cuando se le agrega un líquido acuoso, tal como leche.

Las expresiones "cambio de color", " que cambia o pierde color" se refieren a un efecto visual el cual se diferencia de las circunstancias donde simplemente alguna parte del recubrimiento se disuelve mediante la adición de leche, por ejemplo. Muchos cereales conocidos para desayuno comprenden un recubrimiento de chocolate, que parcialmente se disuelve en leche, por ejemplo. Sin embargo, con estos cereales no se logra un cambio de color claramente visible, debido a que parte sustancial del recubrimiento se pega o permanece en el cereal para el desayuno. Un cambio de color en el contexto de la presente invención es un cambio que un consumidor identificaría claramente como un cambio en color. Por ejemplo: primero café, luego blanco; primero café, luego amarillo o beige, y así sucesivamente.

En el contexto de la presente invención, un producto basado en cereal se supone que es un producto que comprende al menos 50%, preferiblemente, al menos 70%, más preferiblemente al menos entre 80-90% de peso de materia seca de cereales, materia derivada de cereal o cereales procesados, como por ejemplo, harina de cereal.

Un líquido acuoso, en el contexto de la presente invención, es un líquido que comprende agua que normalmente se agrega a cereales para el desayuno

para preparar el alimento. Algunos ejemplos son leche, leche reconstituida, jugo, agua u otros líquidos a opción del consumidor.

Porcentajes en el contexto de la presente invención son porcentajes de peso de los ingredientes. En un ingrediente específico pueden estar presentes diferentes cantidades de agua, lo cual se aclara si fuere necesario, para describir el producto o el método para obtenerlo.

Preferiblemente, en una realización del producto basado en cereal según la presente invención, el producto comprende una base de cereal y al menos un recubrimiento exterior que provee un color soluble, el cual es soluble rápida o fácilmente en un líquido acuoso.

En otra realización, el producto basado en cereal comprende además un recubrimiento protector interior entre la base del cereal y al menos un recubrimiento exterior.

Aún en otra realización del producto basado en cereal, la base del cereal comprende al menos 40% de harina de arroz.

En otra realización, la base del cereal es un cereal extrudido, por ejemplo cereal por extrusión-cocción. Preferiblemente, es un cereal ampliado extrudido cocido.

Aún en otra realización del producto basado en cereal según la presente invención, el recubrimiento exterior provee el color soluble y el recubrimiento interior evita que el color soluble se fije directa o permanentemente a la base del cereal.

Aún en otra realización, el recubrimiento exterior es una solución de chocolate-azúcar y/o el recubrimiento interior es una solución de azúcar. Por ejemplo, una solución chocolate-azúcar puede comprender en porcentaje por peso, entre 50 y 70% de azúcar, entre 5 y 20% de polvo de chocolate y entre 10 y 30% de agua. Una solución de azúcar puede comprender entre 50 y 90% de azúcar y entre 50 y 10% de agua, por ejemplo.

En una realización, el producto basado en cereal es de color café / chocolate, y el cual, cuando se le adiciona el líquido acuoso, cambia de color a blanco o beige.

En una realización del proceso según la presente invención, el recubrimiento interior es un recubrimiento de azúcar y/o el recubrimiento exterior es un recubrimiento de chocolate/azúcar.

En una realización del cereal para desayuno según la presente invención, el producto comprende al menos dos tipos de cereales, los al menos dos tipos de cereales son de forma y color y similar, mediante lo cual el color es disoluble sólo con un tipo.

En otra realización del cereal para desayuno, los al menos dos tipos de cereales son de diferentes formas y de diferentes colores disolubles.

Aún en otra realización, los tipos diferentes de cereales para desayuno tienen diferentes formas y colores disolubles. Alternativamente, en otra realización, los cereales para desayuno tienen diferentes formas y diferentes segundos colores pero un color disoluble similar.

El cambio o pérdida de color según la presente invención puede lograrse por el siguiente principio:

Una base de cereal de un color "interior" específico, tal como un cereal para desayuno, se recubre con otro recubrimiento exterior que provee un color fácilmente disoluble, resultando en un producto basado en cereal que muestra a un consumidor el color disoluble, por ejemplo.

Cuando se le adiciona un líquido acuoso, y si fuere necesario, luego de revolver, se cae el recubrimiento exterior o se disuelve revelando al consumidor la base del cereal con el color interior. Esto corresponde a una realización de la presente invención.

Sin embargo, ponerse atención a la posibilidad de que el recubrimiento exterior se adhiera a la base del cereal con el color interior de modo que la adición del líquido acuoso no saque o disuelva suficientemente el color disoluble recubierto. En otras palabras, no se obtiene un cambio de color claro o completo, aún con leve agitación, debido a que la base del cereal retiene puntos del recubrimiento exterior que provee el color disoluble.

Por ejemplo, adherir o pegar el recubrimiento exterior puede encontrarse cuando se usa polvo de chocolate como parte del recubrimiento exterior para

proveer un color café como el color soluble. Si el recubrimiento comprende polvo de chocolate, o un recubrimiento con propiedades similares, es recubierto directamente a la base del cereal, es posible que no se logre una completa disolución o que no caiga el recubrimiento completamente. En la práctica, este puede ser el caso frecuente, por ejemplo si se desea que alguna porción del chocolate del recubrimiento se disuelva en la leche, para dar a la leche también un sabor y color específicos. Sin embargo, en estos casos, una parte sustancial del recubrimiento queda adherida al cereal, con la consecuencia de que no se obtiene un cambio real de color en sentido de la presente invención. La Patente EP 1 051 922 A1 provee un ejemplo de un cereal para desayuno con un recubrimiento de chocolate.

Si se observa adherencia del recubrimiento exterior a la base del cereal, puede ser aconsejable aplicar un recubrimiento interior opcional entre la base del cereal y el recubrimiento exterior, lo cual evita que el recubrimiento exterior se pegue o adhiera directamente a la base del cereal. Una base de cereal que comprende un recubrimiento interior y uno exterior, el recubrimiento interior que evita que el recubrimiento exterior se pegue a la base del cereal corresponde a otra realización de la presente invención.

De este modo, el recubrimiento interior puede definirse como un recubrimiento protector, que evita que el recubrimiento exterior se pegue a la base del cereal. Sin embargo, el recubrimiento interior también puede definirse en términos de su función para la caída fácil del recubrimiento exterior. Por lo tanto, el recubrimiento interior puede tener propiedades que eviten una adherencia irreversible o intensa del recubrimiento exterior al recubrimiento interior. Si el producto basado en cereal según la presente invención se expone a un líquido acuoso, el recubrimiento exterior, el cual provee un color específico, cae inmediatamente, porque no se pega o adhiere al recubrimiento interior debido a las propiedades del recubrimiento interior en relación con el recubrimiento exterior.

Como una variación, la base de cereal puede comprender un primer recubrimiento que provee un color interior y otro recubrimiento que provee un color soluble, únicamente el recubrimiento/color soluble se cae o disuelve cuando se le adiciona un líquido acuoso.

Aún como otra variación, la base de cereal puede comprender más de dos recubrimientos. Por ejemplo:

- un primer recubrimiento que provee un "segundo" color interior,
- un segundo recubrimiento que evita la caída/disolución del primer recubrimiento, y
- un tercer recubrimiento que provee un "primer" color disoluble, el cual cae cuando se le adicional un líquido acuoso.

El efecto deseado también puede lograrse seleccionando o modificando un material de recubrimiento básico que provee un color específico de modo que se pueda disolver fácilmente en un líquido acuoso, tal como leche, cuando se recubre en un producto basado en cereal. Esto ayuda a evitar un recubrimiento interior, protector. Por ejemplo, se puede proveer un recubrimiento que no solo se fije débilmente al cereal para desayuno y que pueda caerse o disolverse fácilmente cuando se le agrega leche, et.

Para la elaboración de la presente invención, se puede preparar u obtener comercialmente un producto adecuado basado en cereal. Principalmente, se puede comenzar con cualquier base de cereal apropiada como cereal para desayuno, por ejemplo. Igualmente, se puede preparar cualquier merienda mediante la adición de leche o jugo.

Cereales con trigo, maíz, cebada, avena, arroz, mijo y similares. Ejemplos de bases de cereal apropiadas son frituras, hojuelas, borlas, cereales extrudidos, extrudidos cocidos y/o expandidos-extrudidos-cocidos, por ejemplo. Aquí, las bases de cereales comprenden, por ejemplo, frituras de arroz o maíz, arroz o avena en borla, cualquier clase de hojuelas, cereales homeados o comprimidos o en hojuelas, cereales tostados, etc.

Generalmente, la persona versada en la técnica sabrá cómo obtener diferentes bases de cereales tales como hojuelas, borlas, frituras y otros cereales extrudidos, por ejemplo. En la publicación *"Breakfast Cereals and how they are made"*, editada por Fast and Caldwell, 2da, edición 2000, publicada por la *American Association of Cereal Chemists, Inc.* St. Paul, EUA, se puede encontrar la preparación de todos los cereales básicos para desayuno. Más adelante se presenta un número de documentos de patente que revelan diferentes clases de bases de cereales.

Las bases de cereales apropiadas pueden tener cualquier forma. Por ejemplo, una gran variedad en forma se puede obtener con cereales cocidos-extrudidos-expandidos, mediante la cual la forma del troquel de extrusión determina más o menos la forma final de la base del cereal. Por lo tanto, se pueden obtener bases de cereal que tengan forma de bolas, cubos, anillos, estrellas, animales, objetos, por ejemplo.

Preferiblemente la base de cereal comprende, en porcentaje por peso, al menos 40%, preferiblemente al menos 50%, más preferiblemente al menos 60%, 70% u 80% de harina de arroz. Por ejemplo, la base de cereal comprende entre 60 y 75% de harina de arroz. Al seleccionar harina de arroz como un componente sustancial de la base del cereal, se obtiene una base de cereal sustancialmente blanca o brillante. Esto ofrece la posibilidad de que el primer color de la base del cereal sea blanca, la cual se mostrará al consumidor si el recubrimiento exterior cae o se disuelve cuando se le adicione un líquido acuoso.

Otra ventaja de una harina de arroz como ingrediente principal de la base de cereal es que puede colorearse fácilmente por colorantes grado alimenticio para proveer un color interior en particular, si se desea. Por ejemplo, se puede obtener una base de cereal azul, roja, naranja, amarilla o verde mediante la adición del colorante específico en un momento indicado durante el proceso de preparación de la base del cereal. Si se agrega polvo de chocolate (3-10 peso/%) a la mezcla seca, se puede obtener una base de cereal extrudida de un color "interior" café.

Se pueden agregar colorantes a la mezcla antes de la extrusión. Es posible agregar cualquier colorante tipo alimenticio que sobreviva a las condiciones de la extrusión-cocido u otra forma de preparar la base del cereal, por ejemplo. Ejemplos de colorantes alimenticios posibles para extrusión son onoto, caramelo, extracto de p  prika y cúrcuma. La legislación de diferentes países permite obtener más o menos agentes colorantes para productos mediante cocido-extrusión.

Preferiblemente, la base del cereal puede ser un cereal cocido-extrudido que comprende harina de arroz. Este tipo de base de cereal puede obtenerse, por ejemplo, mezclando ingredientes secos, en porcentaje por

peso, entre 90 y 99% de harina de cereal, aproximadamente 1% de sal y aproximadamente 0,5% de ayudas de procesamiento para agregar hasta 100% de la mezcla seca. Opcionalmente, también se puede agregar sucrosa en cantidades entre 1,5-20%, preferiblemente entre 2-15%, más preferiblemente entre 3 y 9%. La harina de cereal puede comprender al menos 40% y hasta 100% de harina de arroz. Preferiblemente, comprende al menos 60%, más preferiblemente al menos 80% de harina de arroz; más harina de arroz dará un color blanco más brillante de la base extrudida.

Una cantidad de aproximadamente 2 a 7% de aceite y aproximadamente 10 a 15% de agua, calculada como porcentaje del peso total de la mezcla seca puede mezclarse con la mezcla seca antes de pasar la mezcla completa al extrusor. La mezcla completa puede tener un contenido de agua entre 10 y 15%, preferiblemente entre 11 y 13%.

Se puede usar por ejemplo, cualquier extrusor adecuado, tal como un extrusor Clextral de bihélice BC-72 con un diámetro hélice de 88 mm y una longitud de hélice de 1200 mm.

La extrusión de cocinado puede hacerse entre 100 y 200°C, a una presión entre 20 y 200 bar, las dos hélices entrelazándose rotando a 200-400 rpm, preferiblemente entre 240 y 370 rpm. Por ejemplo. La masa termoplástica cocida puede extrudirse luego por medio de un troquel que tenga por ejemplo, entre 1 y 50, por ejemplo seis aberturas de salida redondas u orificios con un diámetro de entre 0,5 – 4,0, preferiblemente entre 1-3,5 mm. La masa termoplástica puede extrudirse directamente al aire, por ejemplo y cortarse inmediatamente con un cortador que rota adyacente a la abertura a 2500-6000 rpm, por ejemplo entre 5000-5300 rpm.

Los parámetros de extrusión, el troquel y el proceso de corte pueden modificarse para variar las características, tales como la textura, la forma, etc, de la base del cereal extrudida. En otras palabras, se puede utilizar cualquier extrusor, troquel o dispositivo de corte para obtener una base de cereal extrudida que comprenda harina de arroz.

Si la base extrudida va a ser de un color diferente de blanco, es posible agregar colorantes "grado de extrusión" a la mezcla seca antes de pasar la mezcla completa al extrusor. Al hacerlo, se pueden obtener bases extrudidas

rojas, verdes y azules. La cantidad de colorante indicada que se vaya a agregar a la mezcla seca depende del polvo del colorante. Usualmente, cantidades al minutos son suficientes (por debajo de 5 peso/%, preferiblemente por debajo de 2%), pero es posible que se tengan que establecer en experimentos rutinarios para cada colorante.

La base de cereal extrudida puede tener cualquier forma que se pueda obtener por extrusión, en el caso más simple, por ejemplo, en bolas. También se pueden obtener formas más complejas y también formas tri-dimensionales, por ejemplo utilizando el troquel de extrusión y el método que se divulga en la Patente EP-A-0898890. Ejemplos de un cereal que tenga un tamaño general de una serie de bolas que se tocan se divulga en la Patente EP 1051 922 A1, cereales en forma (y color) de una flor o de una frambuesa se divulgan en la patente WO 9849902, y en la Patente EP 0898890 A1 divulga cereales de varias formas rodeadas por un anillo que fue co-expandido. Todas estas clases de cereales y más, se pueden seleccionar para implementar la presente invención.

Antes de que se recubra la base con un recubrimiento opcional interior y uno exterior, preferiblemente la base es secada a un contenido de humedad (porcentaje por peso) no mayor de 7%, preferiblemente 1 a 5%, más preferiblemente 1 a 4%, si fuere necesario.

El recubrimiento exterior que provee el segundo color puede comprender cualquier material o mezcla de ingredientes adecuados para proveer un color específico y que se caiga o disuelva cuando se le adicione un líquido acuoso.

Si se desea usar ingredientes naturales, el recubrimiento exterior puede comprender, por ejemplo, polvo de chocolate para proveer un segundo color que sea café. En este caso, se obtiene un cambio de color más distintivo, si la base de cereal se recubre primero con un recubrimiento protector, interior, porque de lo contrario, el chocolate se pegará o aún, ingresará a la base de cereal hasta el punto de que el recubrimiento exterior (chocolate) no se caiga o disuelva completamente.

Un ejemplo simple pero funcional para que un recubrimiento interior evite que el recubrimiento exterior se adhiera a la base del cereal puede ser un

recubrimiento basado en jarabe de azúcar. Por lo tanto, entre 60 y 80%, preferiblemente entre 5-75% de azúcar, y entre 20 y 40%, preferiblemente entre 25 y 35% de agua se mezclan para formar un jarabe. Opcionalmente, al jarabe se pueden agregar otros ingredientes que mejoren las propiedades o sabores del recubrimiento. Por ejemplo, al jarabe se puede agregar hasta 12%, preferiblemente hasta 8% de carbonato de calcio y hasta 6%, preferiblemente hasta 4% de vanilina. Estos dos últimos componentes mejoran las propiedades nutritivas y organolépticas del producto final. Estos pueden intercambiarse o suplementarse por cualquier otro ingrediente que modifique el sabor, la textura o la propiedad nutricional, por ejemplo, del producto. Luego se le puede rociar el jarabe con boquillas rociadoras en un tambor de recubrimiento de rotación continua o un revestidor de lotes, por ejemplo, a la base del cereal para formar el recubrimiento interior.

Cualquier azúcar puede ser indicada, tal como sucrosa, dextrosa, fructosa, azúcar invertida, glucosa, tanto en forma de jarabe como en otra forma. Si bien los recubrimientos basados en azúcar funcionan muy bien, se puede considerar otro tipo de recubrimiento basado en otros ingredientes. Se puede usar cualquier ingrediente grado alimento como un funcional equivalente, siempre y cuando ofrezca un suficiente recubrimiento protector que prevenga que el recubrimiento exterior coloreado se pegue o adhiera a la base del cereal.

La relación de peso de la base de cereal a jarabe del recubrimiento interior depende de la superficie de la base del cereal y puede seleccionarse de modo que toda la superficie de la base del cereal quede suficientemente recubierta. Si la base del cereal tiene forma de bolas esféricas, la relación de peso de la base del cereal a jarabe del recubrimiento interior puede estar entre 1/1 a 3/1, (50:50 a aproximadamente 70:30, por ejemplo).

Luego de la adición del primer recubrimiento opcional, generalmente se requerirá un paso de secado para obtener una base extrudida recubierta con un contenido de agua de no más de 12%, preferiblemente no más de 8%, por ejemplo, aproximadamente 2 a 4%. Esto puede hacerse con cualquier secador de correa comercial, por ejemplo.

La ventaja de un recubrimiento protector interior basado en azúcar es que es transparente o blanco. Por ello, se puede agregar colorantes grado alimento al jarabe con el fin de que el primer recubrimiento provea un primer color a la base del cereal, por ejemplo.

Tal como se dijo arriba, el recubrimiento exterior puede comprender polvo de chocolate dando un segundo color que es café. El recubrimiento exterior puede comprender, por ejemplo, entre 50 y 70%, preferiblemente entre 55-65 de azúcar, entre 5 y 20%, preferiblemente entre 10 y 15% de polvo de chocolate, entre 5 y 20%, preferiblemente entre 7 y 15% de dextrosa, hasta 3% de jarabe de azúcar caramelizada, hasta 1% de vanilina y entre 10 y 20% de agua. Los componentes pueden mezclarse y aplicarse con boquillas rociadora en un tambor de recubrimiento que rote continuamente o en un revestidor de lotes, por ejemplo. Sin embargo, se puede usar cualquier aparato de recubrimiento que conozca la persona versada en la técnica.

La relación de peso de la base de cereal (que comprende un recubrimiento interior opcional) al jarabe del recubrimiento exterior depende nuevamente de la superficie de la base del cereal y puede seleccionarse de modo que toda la superficie de la base del cereal quede suficientemente recubierta por el recubrimiento exterior. Si la base del cereal tiene la forma de las bolas esféricas y se usa el jarabe arriba descrito que comprende polvo de chocolate, la relación de peso de la base del cereal a jarabe del recubrimiento exterior puede estar entre 1/1 a 3/1, por ejemplo. Una vez se aplique un recubrimiento exterior, se podrá requerir otro paso de secado si se desea un producto estable en el punto de venta. Esto es usualmente el caso con cereales para desayuno, por ejemplo. Por lo tanto, la base de cereal que comprende un recubrimiento opcional interior y otro exterior, puede secarse a un contenido de agua de no más de 5%, preferiblemente no más de 3%.

El producto basado en cereal según la presente invención puede empacarse tal como está o mezclarse con otros cereales. Por ejemplo, se puede proveer el producto basado en cereal como cereales para desayuno junto con otro cereal para desayuno, es decir, una mezcla de diferentes cereales de desayuno que comprenda el producto basado en cereal según la presente invención.

En una realización particular, es posible proveer a un consumidor un cereal para desayuno que comprenda el producto basado en cereal según la presente invención, mezclado con un producto basado en cereal de forma, tamaño y color idénticos al cereal de la invención, pero que no cambie/pierda el color cuando se le agregue agua. Al hacerlo, se crea un efecto visual especial.

Por ejemplo, se puede obtener un cereal extrudido, coloreado, de chocolate que no cambie/pierda su color mediante extrusión-cocción de los materiales basados en cereal según se describe arriba (que comprendan, por ejemplo, harina de arroz y/o harina de maíz y/o harinas de otros cereales, por ejemplo), mediante lo cual, el polvo de chocolate (3-10%, preferiblemente 2-7%, más preferiblemente 3-5%) se agrega a la mezcla antes de la extrusión-cocido con el fin de que el producto extrudido tenga un color café chocolate que no se pueda quitar cuando se le agregue un líquido acuoso tal como leche.

Este producto extrudido puede mezclarse y empacarse con el producto basado en cereal según la presente invención en cantidades para formar el producto de cereal para desayuno según la invención. Por ejemplo, un producto de cereal para desayuno puede comprender dos tipos de cereales en proporciones de 1:9 a 9:1. En una realización, el producto basado en cereal está presente, en un cereal para desayuno empacado en porcentajes por peso de 5-50%, preferiblemente 10-40%, más preferiblemente 15-30%

Los siguientes ejemplos se dan a modo de ilustración únicamente y no deben considerarse en modo alguno como limitantes del objeto materia de la presente invención. Los porcentajes y las partes son por peso, salvo indicación al contrario.

Ejemplo 1: Preparación de una base de cereal blanca obtenida por extrusión-cocción

Para la fabricación de una base de cereal, se preparó una mezcla con la siguiente composición: (en partes, salvo el agua que se agregó):

En partes	En peso/% de todos los
-----------	------------------------

		ingredientes (también líquido)
Harina de arroz	92,7	79,2
Azúcar	5	4,3
Carbonato de calcio	1	0,8
Sal	0,8	0,7
Ayuda de procesamiento	0,5	0,4
Aceite	5	4,3
Agua	12	10,3
Total	117	100

Para preparar la mezcla, se mezclaron los polvos para obtener una mezcla seca en un mezclador fabricado por Prodima S.A. En seguida se secó la mezcla seca, el aceite y el agua en el extrusor. La mezcla que se obtuvo de este modo fue un producto expandido-cocido-extrudido con la ayuda de un extrusor bihélice Cextral tipo BC-72 con un diámetro de hélice de 88 mm y una longitud de hélice de 1200 mm.

La extrusión-cocción se hizo a 155°C bajo 120 bar. La rotación de las dos hélices entrelazadas se hizo a 320 rpm. La masa termoplástica cocida que se obtuvo de este modo se extrusó en un troquel de seis aberturas redondas de salida u orificios con un diámetro de aproximadamente 2,8 mm.

La masa termoplástica se extrusó al aire libre e inmediatamente se cortó con un cortador de cuatro cuchillas que rotaba adyacente a la abertura a 5200 rpm.

Las bolas redondas que se obtuvieron de este modo se expandieron luego del corte para que quedaran de aproximadamente 10mm de diámetro. Tenían un contenido de agua de aproximadamente 5% y un peso específico de aproximadamente 105 g/l.

El producto de base luego se secó con aire caliente en un secador fluidificado, a un contenido de agua de 2,5%. El color de la base del cereal era blanco.

Ejemplo 2: Recubrimiento de la base de cereal con un recubrimiento interior para protección y un recubrimiento exterior para proveer color.

El producto del Ejemplo 1 se recubrió con un recubrimiento interior y uno exterior.

Se preparó una suspensión de recubrimiento con la siguiente composición (peso/%):

Sucrosa	70
Carbonato de calcio	2,0
Vanilina	0,1

Se agregó agua para alcanzar 100 peso-% (sólidos totales de aproximadamente 70 peso-%).

Para la preparación de la suspensión, se mezclaron los componentes en un tanque de doble pared al tiempo que se calentaban a aproximadamente 80°C.

En un tambor de recubrimiento de 70 cm de diámetro y 150 cm de largo, se aplicó la suspensión con 5 boquillas rociadoras mientras estaba caliente, a una tasa de 235 kg/hora base y 87,5 kg/hora suspensión.

En seguida el producto recién revestido se secó con aire caliente en un secador de correa (secador de dos correas fabricado por Comessa) a un contenido de agua residual de aproximadamente 3%

Posteriormente se preparó una segunda suspensión de recubrimiento con la siguiente composición:

Sucrosa	61
Polvo de chocolate	12,5
Dextrosa	9
Jarabe de azúcar caramelizada	170
Carbonato de calcio	2,0
Vanilina	0,2

Se agregó agua para alcanzar sólidos totales de aproximadamente 80 peso/%

Para la preparación de la suspensión, se mezclaron los componentes en un tanque de doble pared al tiempo que se calentaban a aproximadamente 80°C.

En cilindro de 70 cm de diámetro y 150 cm de largo, se aplicó la suspensión con 5 boquillas rociadoras mientras estaba caliente, a una tasa de 200 kg/hora base y 80 kg/hora suspensión.

En seguida el producto recién revestido se secó con aire caliente en un secador de correa a un contenido de agua residual de aproximadamente 2,2%

El producto revestido tuvo un peso específico de aproximadamente 180 g/l. La forma era redonda, de apariencia café oscuro y textura crujiente.

En total, el producto tiene la siguiente composición:

	g/100g
Proteína	4,3
Carbohidratos disponibles	84,7
Grasa	5,1
Fibras dietéticas	1,5
Ceniza	2,2
Agua	2,2

Si se agrega al producto un líquido acuoso, el recubrimiento exterior, color chocolate se disolverá fácil y completamente en el líquido acuoso y se hará visible el color blanco de la base de cereal original (Ejemplo 1).

Para la preparación de la suspensión, se mezclaron los componentes en un tanque de doble pared al tiempo que se calentaban a aproximadamente 80°C.

En un tambor de recubrimiento de 70 cm de diámetro y 50 cm de largo, se aplicó la suspensión con 5 boquillas rociadoras mientras estaba caliente, a una tasa de 235 kg/hora base y 87,5 kg/hora suspensión.

En seguida el producto recién revestido se secó con aire caliente en un secador de correa (secador de dos correas fabricado por Comessa) a un contenido de agua residual de aproximadamente 3%

47

REIVINDICACIONES

1. Un producto basado en cereal, caracterizado en que cambia o pierde el color cuando se le adiciona un líquido acuoso.
2. El producto basado en cereal según la reivindicación 1, caracterizado en que comprende una base de cereal y al menos un recubrimiento exterior que provee un color soluble, el cual se disuelve rápida o fácilmente en un líquido acuoso.
3. El producto basado en cereal según la reivindicación 1, caracterizado en que comprende además un recubrimiento protector interior entre la base del cereal y al menos un recubrimiento exterior.
4. El producto basado en cereal según la reivindicación 1, en donde la base de cereal comprende al menos 40% por peso de harina de arroz y/o maíz.
5. El producto basado en cereal según la reivindicación 1, en donde la base de cereal es un cereal extrudido.
6. El producto basado en cereal según la reivindicación 1, en donde el recubrimiento exterior provee el color soluble y el recubrimiento interior evita que el color soluble se adhiera directa o permanentemente a la base del cereal.
7. El producto basado en cereal según la reivindicación 1, en donde el recubrimiento exterior es una solución de azúcar de colócate y/o el recubrimiento interior es una solución de azúcar.
8. El producto basado en cereal según la reivindicación 1, el cual es café/chocolate y el cual, cuando se le adiciona el líquido acuoso, cambia su color a blanco o beige.
9. Un proceso para obtener el producto basado en cereal según la presente invención, que comprende los pasos de:

recubrir una base de cereal con un recubrimiento protector interior,

50

secar el cereal para desayuno recubierto a un contenido de agua por debajo de 10 %peso y

recubrir el cereal para desayuno recubierto con un recubrimiento exterior, el cual se disuelve rápidamente en un líquido acuoso.

10. El proceso según la reivindicación 9, en donde el recubrimiento interior es un recubrimiento de azúcar y/o el recubrimiento exterior es un recubrimiento de chocolate/azúcar.

11. Un producto de cereal para desayuno que comprende al menos dos tipos de cereales, en donde un tipo de cereal es el producto basado en cereal según la presente invención.

12. El uso de cambios de color en cereales para desayuno.

13. El uso de al menos un recubrimiento en un producto basado en cereal para producir cereales para desayuno que cambien o pierdan el color mediante la adición de un líquido acuoso.

82
49

REQUISITOS MINIMOS PARA ADMISION A TRAMITE
PCT

PATENTE DE INVENCION [X]

MODELO DE UTILIDAD []

- ♦ Indicación de que se solicita la concesión de una patente [X] 1
- ♦ Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud [X] 1
- ♦ Descripción de la Invención [X]
- ♦ Dibujos de ser estos pertinentes []
- ♦ Comprobante de pago de las tasas establecidas [X] 2

COMPLETA [X]

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 trazado []
- ♦ Comprobante de pago de las tasas establecidas []

COMPLETA []

INCOMPLETA []

Claudia M Nevo
Firma Responsable

Fecha

Carrera 13 No. 27-00 Piso 5, 7 y 10
Conmutador: 3 82 08 40
Fax: 350 52 20
E-mail: Info@sic.gov.co
www.sic.gov.co
Bogotá, D.C., Colombia

54
50

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

2020
Bogotá, D.C.,

Doctora:
ALICIA LLOREDA RICAURTE
Apoderado
NESTEC S.A.

Oficio N° 1295ⁿ

ASUNTO:	Radicación N°	05-42911
	Solicitud internacional	PCT/EP2003/012307
	Fecha inicio fase nacional	07/06/2005
	Trámite	011
	Evento	379
	Actuación	430
	Folios	001

Como resultado del examen de forma, realizado con fundamento en el artículo 38 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, artículo 27 del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), regla 51 bis del Reglamento y Circular Única de la Superintendencia de Industria y Comercio, se le comunica que:

- La solicitud no contiene la copia del documento en que consta la cesión del derecho a la patente del inventor al solicitante o a su causante. (Art. 26-k) Decisión 486).

En cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 39 de la Decisión 486, se le requiere para que dentro del término de dos meses siguientes a la fecha de notificación del presente oficio, complete los requisitos anteriormente enunciados. En caso de no dar cumplimiento al presente requerimiento, la solicitud se considerará abandonada y perderá su prelación.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Única N° 10 de 2001.


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

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de fecha, 00 JUN 2005

202030

Carrera 13 No. 27-00 Piso 5 y 10
Commutador: 554 12 21-23-4
Fax: 281 31 25 e-mail: inc@ic.gov.co
Santa Fe de Bogotá U.C. - Colombia