



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

SOLICITUD
PATENTE DE INVENCION

21. EXPEDIENTE N°

07-07302

54. TÍTULO "CONFITE EN POLVO SINTERIZADO"

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL A23P 1/10

71. SOLICITANTE NESTEC S.A.

DOMICILIO Vevey, Suiza

74. REPRESENTANTE LEGAL ALICIA LLOREDA RICAURTE
T.P 53.215

22. BOGOTÁ, D.C. 25 11 1997

PETITORIO



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
Rad: 07-00/302- -00000-0000
Tel: 201-01-20-10-4500 Lda. 2000 NULCERACIONES
Lda 11 PATENTE Y
Evo 3/0 FASE NACIONAL

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 jilcco@lloredacamacho.com

IDENTIFICACIÓN

CC ☐ NIT ☐
CE ☐ Otro ☐

Cual

Número

③

REPRESENTANTE
O APODERADONombre **ALICIA LLOREDICA RICAURTE**

Dirección Calle 72 No 5-83 Piso 5°,
Bogotá- Colombia

Teléfono 3264270 Fax 6069701
E-mail jilcco@lloredacamacho.com

CC ☒ NIT ☐
CE ☐ Otro ☐

Cual

Número 39 690 13 TP 53 215

④

INVENTOR(ES)
(72)

Nombre **DESTEPHEN, Stephen, J , BUDWIG, Christopher, E , FU, Xiaoping y
PUSATERI, Marlo, A**

Dirección 2266 Sawbury Boulevard, Columbus OH 43235, 5755 Adventure Drive,
Dublin, OH 43017, 3147 bohlen Dr , Hilliard, OH 43026 y 17857 W Darby Road,
Marysville, OH 43040

Nacionalidad o Domicilio Estados Unidos de América

⑤

PCT (86)

Solicitud Internacional No PCT/EP2005/007382Fecha 08/07/05Publicación Internacional No WO 2006/005525 A1Fecha 19/01/06

⑥

Título (54) **CONFITE EN POLVO SINTERIZADO**

⑦

Clasificación Internacional (51) A23P 1/10

⑧

Prioridad

SI ☒ NO ☐

(33) País de Origen

US

(32) Fecha

09 07 2004

(31) Número de Solicitud

60/586 236

⑨

Comprobante de Pago No. 07-1,082Fecha: 5 de Enero de 2007

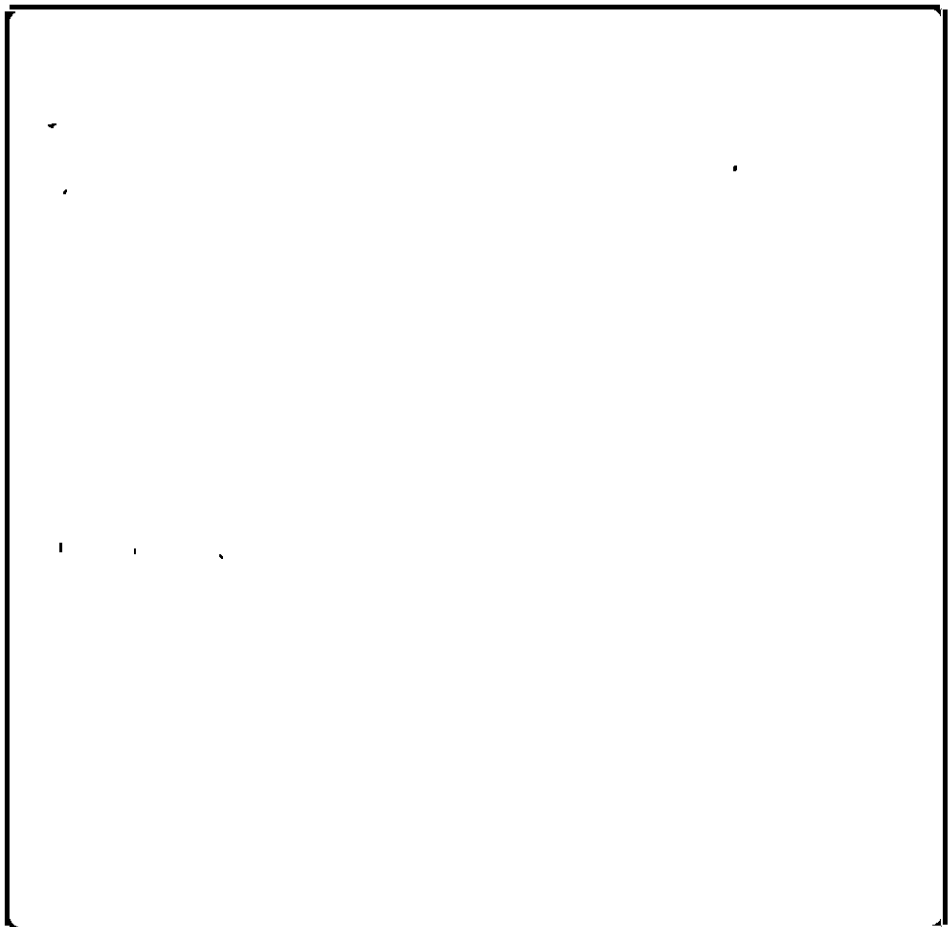
10

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 y figuras)
- ☒ Copia del Reporte preliminar internacional sobre patentabilidad
- ☒ Traducción del Reporte preliminar internacional sobre patentabilidad
- ☐ 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:

C.C.39-690.743 Usaquén

T.P. 53.215

3

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 esta 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

3

4

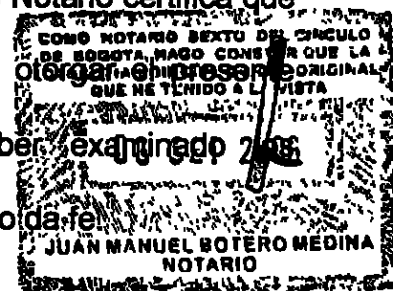
TRADUCCIÓN OFICIAL No.283/04 DE UN DOCUMENTO ESCRITO EN FRANCÉS, EL CUAL PARA SU IDENTIFICACIÓN SE SELLA CON EL SELLO DEL TRADUCTOR. ESTA ES UNA TRADUCCIÓN OFICIAL EFECTUADA EL DIA 01 DE SEPTIEMBRE DE 2004 POR JEAN-JACQUES TURPIN, C.E.: 193849 DE BOGOTÁ, TRADUCTOR E INTÉRPRETE OFICIAL SEGÚN RESOLUCIÓN 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 LLORED** y/o **GUSTAVO TAMAYO** y/o **IGNACIO SANTAMARÍA** y/o **ENRIQUE ÁLVAREZ**, todos domiciliados en Bogotá, Colombia, Calle 72 No. 5 – 83 (Piso 6º).

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 la compañía **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 2003 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

283/04

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

4



Handwritten text, possibly a signature or initials, located in the lower left quadrant of the page.

A single, long, diagonal line drawn across the bottom left corner of the page.

5

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

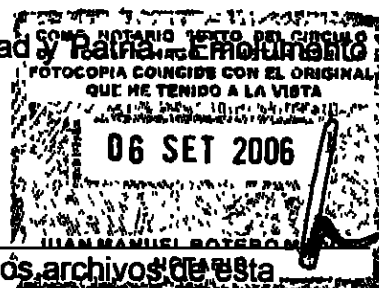
5. - En Lausana
6. - El 12 de agosto de 2004
7. - Por la Cancillería de Estado del Cantón de Vaud
8. - Bajo el número 6705
9. - Sello: Cancillería del Consejo de Estado – Libertad y Patria. Emolumento de 25 Fr.
10. - Por el Canciller de Estado, firma de P. Equey.

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 Intérprete Oficial
FRANCOIS - ESPANOL
Ces. Minuterie No. 2680/91

MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES

Franco Ramirez

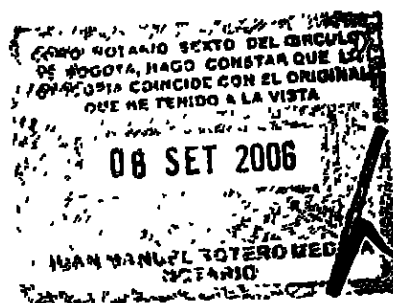
61229

CUYA FIRMA APARECE EN EL
DOCUMENTO DESEMPEÑA
LAS FUNCIONES INDICADAS

NO SE ASUME
RESPONSABILIDAD DEL TEXTO

2004 SEP -2 A 11: 09

llcs
JEFE DE LEGALIZACIONES
SANTAFE DE BOGOTA D.C.



CERTIFICADO NOTARIAL (SOCIEDAD)

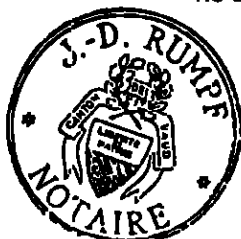
Sulza
Vevey {ss

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, Suiza 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

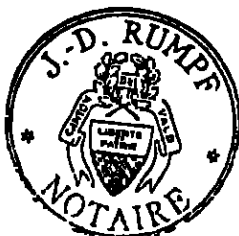
Vice President of NESTEC S.A., the
company named within, a Corporation organized and
existing under the laws of the Switzerland, domiciled
at the City of Vevey, Switzerland legally constituted
for a period of tenure not yet expired, which exercises
its corporate purposes according to the laws of
Switzerland, 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

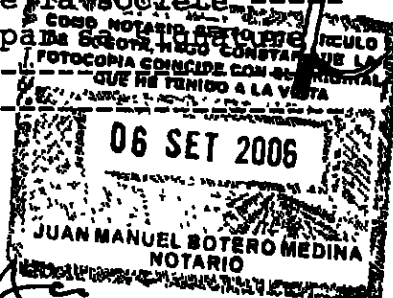
J.D. Rumpf

Légalisation 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 par M^{me} 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)

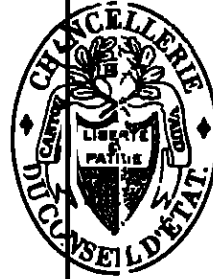
1. Pays: SUISSE

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:

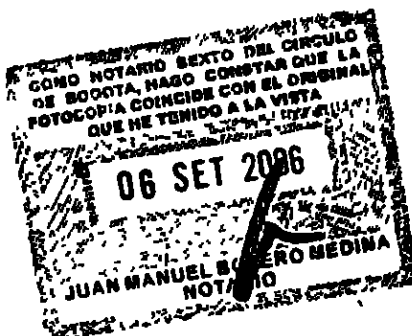
10. Signature
pr le Chancelier d'Etat:

P. Equey

P.Equey



Fr. 25.-



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 6o., 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 creyeren 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, desistir, 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 short, with all such further powers as may be required, and 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

Repro Folios 9 y 10 extracto Tarjetas.

REPORTE DE BUSQUEDA INTERNACIONAL		Solicitud Internacional No PCT/EP2005/007382
A CLASIFICACION DE MATERIA IPC 7 A23P1/10 A23L1/00 A23C9/16 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 A23P A23L A23C		
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, BIOSIS		
C DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES		
Categoría *	Citación de documento, con indicación, donde sea apropiado, de los textos relevantes	Relevante a la reivindicación No
X	US 4 394 395 A (ROSTAGNO ET AL) 19 de julio de 1983 (1983-07-19) citado en la solicitud columna 2, líneas 37-39 columna 1, línea 40-columna 2, línea 15 columna 2, líneas 63-65 ejemplos 1,3-6	1-7,9,10
X	FR 1 186 619 A (LEUENBERGER A) 28 de agosto de 1959 (1959-08-28) página 1, columna 1, párrafo 1 página 1, columna 2, párrafo 2 página 2, columna 1, párrafo 1 ejemplos 1,2	1-7, 9,10
☒ 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		'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
'E' documento anterior pero publicado en o después de la fecha de presentación internacional		'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
'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)		'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
'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		'&' documento miembro de la misma familia de patentes
Fecha de la terminación real de la búsqueda internacional 13 de octubre de 2005		Fecha de envío por correo del reporte de búsqueda internacional 21/10/ 2005
Nombre y dirección de correo de ISA European Patent Office, P B 5818 Patentlaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel (+31-70) 340-2040, Tx 31 651 epo nl, Fax (+31-70) 340-3016		Funcionario autorizado Couzy, F

REPORTE DE BUSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud Internacional No
PCT/EP2005/007382

C. (Continuación) DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES

Categoría °	Citación de documento, con indicación, donde sea apropiado, de los textos relevantes	Relevante a la reivindicación No
X	EP 0 373 697 A (UNILEVER N V, UNILEVER PLC; UNILEVER NV) 20 de junio de 1990 (1990-06-20) columna 1, líneas 34-52 columna 2, líneas 11-26, 38-47 ejemplos 1,2,4 reivindicación 1,2,5	1-3,5-8, 10
X	US 4 031 238 A (REID ET AL) 21 de junio de 1977 (1977-06-21) columna 1, líneas 6-8, 43-61 columna 2, líneas 3-31,46-48,64-68 ejemplo 1	1-3,5-10
X	CH 322 963 A (INSTANT MILK COMPANY) 15 de julio de 1957 (1957-07-15) página 1, líneas 1-7, 28-37 página 2, línea 3-página 3, línea 12 página 5, líneas 75-82 página 6, línea 64-página 7, línea 22 página 9, líneas 76-91	1,2,5-7, 10
X	US 4 640 839 A (HSU ET AL) 3 de febrero de 1987 (1987-02-03) columna 1, líneas 4-8, 41-57 columna 2, líneas 47-53 columna 4, línea 66-columna 5, línea 68 columna 5, líneas 58-68 ejemplos 3-5, 11	1,2,5-7, 10
X	US 2002/017197 A1 (CAPODIECI ROBERTO A) 14 de febrero de 2002 (2002-02-14) Parágrafos '0009', '0017', '0054', '0040', '0043', '0045' Ejemplos 3,4	1-5
A	parágrafo '0024'	6-9
X	US 2002/064413 A1 (COWIESON DAVID) 30 de mayo de 2002 (2002-05-30) parágrafos '0007', '0014', '0024', '0027'	1,3
A	US 6 309 689 B1 (WEABER KENNETH ET AL) 30 de octubre de 2001 (2001-10-30) columna 3, líneas 11-14 columna 1, líneas 7-9 columna 2, línea 19-columna 3, línea 9	1-10

Forma PCT/ISA/210 (continuación de la segunda hoja) (Enero 2004)

11 **REPORTE DE BUSQUEDA INTERNACIONAL**

información sobre miembros familias de patentes

Solicitud Internacional No.
PCT/EP2005/007382

Documento de patente citado en el reporte de búsqueda		Fecha de publicación		Miembro(s) de la familia de patentes	Fecha de publicación
US 4394395	A	19-07-1983	AU	543841 B2	02-05-1985
			AU	7628881 A	06-05-1982
			CA	1178107 A1	20-11-1984
			CH	644738 A5	31-08-1984
			DE	3170157 D1	30-05-1985
			DK	457481 A	01-05-1982
			EP	0052728 A1	02-06-1982
			ES	8302428 A1	16-04-1983
			GB	2087788 A	03-06-1982
			JP	1479031 C	10-02-1989
			JP	57115170 A	17-07-1982
			JP	63028582 B	09-06-1988
			NZ	198618 A	16-12-1983
			PH	17362 A	01-08-1984
			PT	73911 A	01-11-1981
			SG	53184 G	08-03-1985
			ZA	8107064 A	29-09-1982
FR 1186619	A	28-08-1959	NINGUNA		
EP 0373697	A	20-06-1990	AU	607361 B2	28-02-1991
			AU	4671289 A	21-06-1990
			CA	2005401 A1	16-06-1990
			DE	68905035 D1	01-04-1993
			DE	68905035 T2	17-06-1993
			ES	2040987 T3	01-11-1993
			GR	3007461 T3	30-07-1993
			JP	1852539 C	21-06-1994
			JP	2219563 A	03-09-1990
			JP	5051274 B	02-08-1993
			US	5089279 A	18-02-1992
US 4031238	A	21-06-1977	CA	1061170 A1	28-08-1979
CH 322963	A	15-07-1957	NINGUNA		
US 4640839	A	03-02-1987	AU	585998 B2	29-06-1989
			AU	5929986 A	08-01-1987
			BR	8603042 A	17-02-1987
			CA	1252980 A1	25-04-1989
			CN	86104893 A	13-05-1987
			DD	247834 A5	22-07-1987
			DE	3685373 D1	25-06-1992
			DK	302386 A	02-01-1987
			EP	0207384 A2	07-01-1987
			ES	8706382 A1	16-09-1987
			GB	2180434 A	01-04-1987
			GR	861700 A1	31-10-1986
			HU	48441 A2	28-06-1989
			IE	57405 B1	26-08-1992
			IN	167178 A1	15-09-1990
			JP	2061477 C	10-06-1996
			JP	7100020 B	01-11-1995
			JP	62006634 A	13-01-1987
			KR	9408383 B1	14-09-1994
			MX	164317 B	03-08-1992
			NO	862638 A	02-01-1987
			NZ	216695 A	27-07-1989

REPORTE DE BUSQUEDA INTERNACIONAL
información sobre miembros familias de patentes

Solicitud Internacional No.
PCT/EP2005/007382

Documento de patente citado en el reporte de búsqueda	Fecha de publicación		Miembro(s) de la familia de patentes		Fecha de publicación
US 4640839	A		OA	8353 A	29-02-1988
			PH	22792 A	12-12-1988
			PH	24468 A	18-07-1990
			PT	82872 A	01-07-1986
			SU	1723997 A3	30-03-1992
			YU	114486 A1	30-04-1988
			YU	162187 A1	31-12-1988
			ZA	8604724 A	25-02-1987
US 2002017197	A1	14-02-2002	NINGUNA		
US 2002064413	A1	30-05-2002	GB	2369796 A	12-06-2002
US 6309689	B1	30-10-2001	CA	2305925 A1	14-10-2000

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Int. Application No
PCT/EP2005/007382A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER
IPC 7 A23P1/10 A23L1/00 A23C9/16

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 A23P A23L A23C

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, BIOSIS

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No
X	US 4 394 395 A (ROSTAGNO ET AL) 19 July 1983 (1983-07-19) cited in the application column 2, lines 37-39 column 1, line 40 - column 2, line 15 column 2, lines 63-65 examples 1,3-6	1-7,9,10
X	FR 1 186 619 A (LEUENBERGER A.) 28 August 1959 (1959-08-28) page 1, column 1, paragraph 1 page 1, column 2, paragraph 2 page 2, column 1, paragraph 1 examples 1,2	1-7,9,10
	----- -/-	

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

* Special categories of cited documents.

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

- "T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention
"X" document of particular relevance, the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone
"Y" document of particular relevance, the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art
"B" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

13 October 2005

Date of mailing of the international search report

21/10/2005

Name and mailing address of the ISA

European Patent Office, P B 6818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel (+31-70) 340-2040, Tx 31 651 epo nl,
Fax (+31-70) 340-3016

Authorized officer

Couzy, F

INTERNATI NAL SEARCH REPORT

 Info Application No
 PCT/EP2005/007382

14

C.(Continuation) DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No
X	EP 0 373 697 A (UNILEVER N.V; UNILEVER PLC; UNILEVER NV) 20 June 1990 (1990-06-20) column 1, lines 34-52 column 2, lines 11-26,38-47 examples 1,2,4 claims 1,2,5	1-3,5-8, 10
X	US 4 031 238 A (REID ET AL) 21 June 1977 (1977-06-21) column 1, lines 6-8,43-61 column 2, lines 3-31,46-48,64-68 example 1	1-3,5-10
X	CH 322 963 A (INSTANT MILK COMPANY) 15 July 1957 (1957-07-15) page 1, lines 1-7,28-37 page 2, line 3 - page 3, line 12 page 5, lines 75-82 page 6, line 64 - page 7, line 22 page 9, lines 76-91	1,2,5-7, 10
X	US 4 640 839 A (HSU ET AL) 3 February 1987 (1987-02-03) column 1, lines 4-8,41-57 column 2, lines 47-53 column 4, line 66 - column 5, line 68 column 5, lines 58-68 examples 3-5,11	1,2,5-7, 10
X	US 2002/017197 A1 (CAPODIECI ROBERTO A) 14 February 2002 (2002-02-14) paragraphs '0009!', '0017!', '0034!', '0040!', '0043!', '0045! examples 3,4	1-5
A	paragraph '0024!	6-9
X	US 2002/064413 A1 (COWIESON DAVID) 30 May 2002 (2002-05-30) paragraphs '0007!', '0014!', '0024!', '0027!	1,3
A	US 6 309 689 B1 (WEABER KENNETH ET AL) 30 October 2001 (2001-10-30) column 3, lines 11-14 column 1, lines 7-9 column 2, line 19 - column 3, line 9	1-10

14

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

Inter I Application No
PCT/EP2005/007382

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
US 4394395	A	19-07-1983	AU 543841 B2 02-05-1985
		AU 7628881 A 06-05-1982	
		CA 1178107 A1 20-11-1984	
		CH 644738 A5 31-08-1984	
		DE 3170157 D1 30-05-1985	
		DK 457481 A 01-05-1982	
		EP 0052728 A1 02-06-1982	
		ES 8302428 A1 16-04-1983	
		GB 2087788 A 03-06-1982	
		JP 1479031 C 10-02-1989	
		JP 57115170 A 17-07-1982	
		JP 63028582 B 09-06-1988	
		NZ 198618 A 16-12-1983	
		PH 17362 A 01-08-1984	
		PT 73911 A 01-11-1981	
		SG 53184 G 08-03-1985	
		ZA 8107064 A 29-09-1982	
FR 1186619	A	28-08-1959	NONE
EP 0373697	A	20-06-1990	AU 607361 B2 28-02-1991
		AU 4671289 A 21-06-1990	
		CA 2005401 A1 16-06-1990	
		DE 68905035 D1 01-04-1993	
		DE 68905035 T2 17-06-1993	
		ES 2040987 T3 01-11-1993	
		GR 3007461 T3 30-07-1993	
		JP 1852539 C 21-06-1994	
		JP 2219563 A 03-09-1990	
		JP 5051274 B 02-08-1993	
		US 5089279 A 18-02-1992	
US 4031238	A	21-06-1977	CA 1061170 A1 28-08-1979
CH 322963	A	15-07-1957	NONE
US 4640839	A	03-02-1987	AU 585998 B2 29-06-1989
		AU 5929986 A 08-01-1987	
		BR 8603042 A 17-02-1987	
		CA 1252980 A1 25-04-1989	
		CN 86104893 A 13-05-1987	
		DD 247834 A5 22-07-1987	
		DE 3685373 D1 25-06-1992	
		DK 302386 A 02-01-1987	
		EP 0207384 A2 07-01-1987	
		ES 8706382 A1 16-09-1987	
		GB 2180434 A 01-04-1987	
		GR 861700 A1 31-10-1986	
		HU 48441 A2 28-06-1989	
		IE 57405 B1 26-08-1992	
		IN 167178 A1 15-09-1990	
		JP 2061477 C 10-06-1996	
		JP 7100020 B 01-11-1995	
		JP 62006634 A 13-01-1987	
		KR 9408383 B1 14-09-1994	
		MX 164317 B 03-08-1992	
		NO 862638 A 02-01-1987	
		NZ 216695 A 27-07-1989	

INTERNATIONAL SEARCH REPORT
Information on patent family members

Inta. I Application No
PCT/EP2005/007382

16

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
US 4640839	A	OA 8353 A	29-02-1988
		PH 22792 A	12-12-1988
		PH 24468 A	18-07-1990
		PT 82872 A	01-07-1986
		SU 1723997 A3	30-03-1992
		YU 114486 A1	30-04-1988
		YU 162187 A1	31-12-1988
		ZA 8604724 A	25-02-1987
US 2002017197	A1	14-02-2002	NONE
US 2002064413	A1	30-05-2002	GB 2369796 A
US 6309689	B1	30-10-2001	CA 2305925 A1

18

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

(19) Organización Mundial de Propiedad Intelectual
Oficina Internacional



(43) Fecha de Publicación Internacional
19 de Enero de 2006 (19.01.2006)

PCT

(10) Número de Publicación Internacional
WO 2006/005525 A1

(51) Clasificación Internacional de Patentes²: A23P 1/10
A23L 1/00, A23C 9/16

(21) Número de Solicitud Internacional: PCT/EP2005/007382

(22) Fecha de Registro Internacional: 8 de Julio de 2005
(08 07 2005)

(25) Idioma de registro: Inglés

(26) Idioma de Publicación: Inglés

(30) Información de Prioridad:
60/586 236 9 de Julio de 2004 (09 07 2004) US

(71) Solicitante (Para todos los Estados designados excepto Estados Unidos) NESTEC S.A.[CH/CH], Avenue Nestlé 55, CH-1800 Vevey (CH)

(72) Inventor: e

(75) Inventor/solicitante (para Estados Unidos solamente)
DESTEPHEN, Stephen, J. [US/US], 2266 Sawbury Boulevard, Columbus OH 43235 (US) BUDWIG, Christopher, E. [US/US]; 5755 Adventure Drive, Dublin, OH 43017 (US) FU, Xiaoping [US/US]; 3147 bohlen Dr, Hilliard, OH 43026 (US) PUSATERI, Mario, A. [US/US], 17857 W Darby Road, Marysville, OH 43040 (US)

(74) Agente: RAULINE, Mathilde : Avenue Nestlé 55, CH-1800 Vevey (CH)

(81) Estados Designados (a menos que sea indicado de otra manera para toda clase de protección nacional requerida) AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW

(84) Estados Designados (a menos que sea indicado de otra manera para toda clase de protección regional requerida). ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), Eurasiática (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM) Europea (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG)

Declaraciones bajo la Regla 4.17:

- en cuanto a la facultad del solicitante para aplicar y obtener una patente (Regla 4.17 (i)) para las siguientes designaciones AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW, Patente ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), Patente Eurasiática (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, IS, IT, LT, LU, LV, MC, NL, PL, 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 de reivindicar la prioridad de la solicitud anterior (Regla 4.17 (iii)) para las siguientes designaciones AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW, patente ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), patente Eurasiática (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, IS, IT, LT, LU, LV, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), patente OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG)

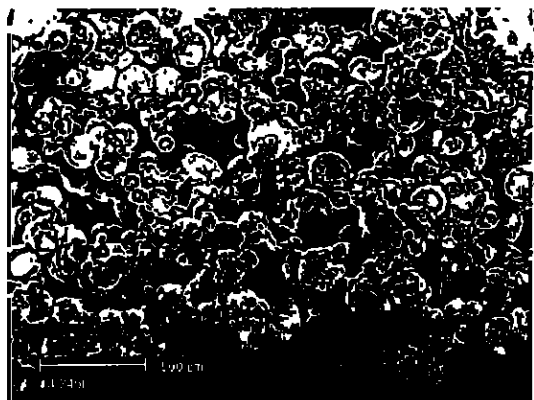
- relativo a la calidad de inventor (Regla 4.17 (iv)) para Estados Unidos de América solamente

Publicado:

- Con reporte de búsqueda internacional

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: CONFITE EN POLVO SINTERIZADO



(57) Resumen: Un confite en polvo sintenzado y métodos que son proporcionados para preparar el mismo

(19) World Intellectual Property Organization
International Bureau



INTERNATIONAL PATENT COOPERATION TREATY (PCT)

(43) International Publication Date
19 January 2006 (19.01.2006)

PCT

(10) International Publication Number
WO 2006/005525 A1

(51) International Patent Classification⁷: A23P 1/10.
A23L 1/00 A23C 9/16

(21) International Application Number:
PCT/US2005/007382

(22) International Filing Date: 8 July 2005 (08 07 2005)

(25) Filing Language: English

(26) Publication Language: English

(30) Priority Data:
60/586 236 9 July 2004 (09 07 2004) US

(71) Applicant (for US only): NESTEC S.A. [CH/CH], Av
Nestlé 55 CH-1800 Vevey (CH)

(72) Inventors; and

(75) Inventors/Applicants (for US only): DESTEPHEN,
Stephen, J [US/US] 2266 Sawbury Boulevard, Colum-
bus OH 43235 (US) BUDWIG, Christopher, E
[US/US] 5755 Adventure Drive Dublin, OH 43017 (US)
FU, Xiaoping [US/US] 3147 Bohlen Dr Hilliard, OH
43026 (US) PUSATERI, Mario, A. [US/US], 17857 W
Darby Road, Marysville OH 43040 (US)

(74) Agent: RAULINE, Mathilde, Avenue Nestlé 55
CH-1800 Vevey (CH)

(81) Designated States (unless otherwise indicated for every
kind of national protection available): AI, AG, AL, AM,
AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN,
CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI,
GB, GD, GH, GI, GM, GR, GU, HT, IL, IN, IS, JP, KE,

KG, KM, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA,
MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ,
OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL,
SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC,
VN, YU, ZA, ZM, ZW

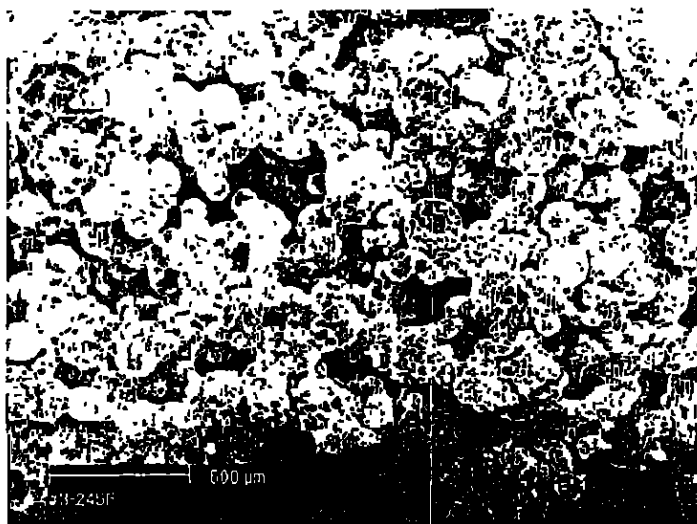
(84) Designated States (unless otherwise indicated, for every
kind of regional protection available): ARIPO (BW, GI,
GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SI, SZ, TZ, UG, ZM,
ZW), Eurasian (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM),
European (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI,
FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, NL, PL, PT,
RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA,
GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG)

Declarations under Rule 4.17:

— as to applicant's entitlement to apply for and be granted
a patent (Rule 4.17(ii)) for the following designations: AE,
AG, AI, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ,
CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE,
EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GR, GU, HT, IL, IN,
IS, JP, KE, KG, KM, KP, KR, KZ, LK, LR, LS, LI, LU,
LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NG, NI,
NO, NZ, OM, PG, PH, PI, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG,
SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, UZ, VC,
VN, YU, ZA, ZM, ZW. ARIPO patent (BW, GI, GM, KE,
LS, MW, MZ, NA, SD, SI, 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, IS, IT, LT, LU, LV, MC, NL, PL, PT, RO,
SE, SI, SK, TR). OAPI patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA,
GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG)

[Continued on next page]

(54) Title: SINTERED POWDER CONFECTION



(57) Abstract: A sintered powdered
confection and methods for making the
same are provided

WO 2006/005525 A1

— 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, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LI, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW. ARIPO patent (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, 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, IS, IT, LJ, LU, LV, MC, NL, PT, PL, RO, SE, SI, SK, TR); OAPI patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG)

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

Published:

— with international search report

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

TRATADO DE COOPERACION DE PATENTES
PCT

REPORTE PRELIMINAR INTERNACIONAL SOBRE PATENTABILIDAD

(Capítulo II del Tratado de Cooperación de Patentes)
(PCT Artículo 36 y Regla 70)

Registro de referencia del solicitante o agente NO 7794/WO/PCT	PARA FUTURAS ACCIONES Ver Forma PCT/IPEA/416	
Solicitud Internacional No PCT/EP2005/007382	Fecha de registro internacional (día/mes/año) 08.07 2005	Fecha de prioridad (día/mes/año) 09.07 2004
Clasificación Internacional de Patentes (IPC) o clasificación nacional e IPC INV A23P1/10, A23L1/00, A23C9/16		
Solicitante NESTEC S.A. et al		
1. Este reporte es el reporte de examen preliminar internacional, establecido por esta Autoridad Examinadora Preliminar Internacional bajo el Artículo 35 y transmitido al solicitante de conformidad con el Artículo 36 2. Este REPORTE consta de un total de <u>5</u> hojas, incluyendo esta carátula 3. Este reporte también es acompañado por ANEXOS, que comprenden. a ☐ (enviado al solicitante y a la Oficina Internacional) un total de _____ hojas, como sigue: ☐ hojas de la descripción, reivindicaciones y/o dibujos los cuales han sido modificados y son la base de este reporte y/o hojas que contienen rectificaciones autorizadas por esta Autoridad (ver Regla 70 16 y Sección 607 de las Instrucciones Administrativas) ☐ hojas que reemplazan hojas anteriores, pero las cuales esta Autoridad considera que contienen una modificación que va más allá de la revelación en la solicitud internacional como se presentó, como se indicó en el ítem 4 de la Casilla No. I y la Casilla Suplementaria. b ☐ (enviado únicamente a la Oficina Internacional) un total de (indicar tipo y número de medio(s) electrónico(s)) _____, que contienen un listado de secuencias y/o tablas con ello, únicamente en una forma legible en computador, como se indicó en la Casilla Suplementaria Relacionada con el Listado de Secuencias (ver Sección 802 de las Instrucciones Administrativas)		
4. Este reporte contiene indicaciones relacionadas con los siguientes ítems ☒ Casilla No I Bases del Reporte ☐ Casilla No II Prioridad ☐ Casilla No III No establecimiento de opinión respecto a novedad, nivel inventivo y aplicabilidad industrial ☐ Casilla No IV Falta de unidad de invención ☒ Casilla No 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. ☐ Casilla No VI Ciertos documentos citados ☐ Casilla No. VII Ciertos defectos en la solicitud internacional ☐ Casilla No VIII Ciertas observaciones sobre la solicitud internacional		
Fecha de presentación de la demanda 23.01.2006	Fecha de terminación de este reporte 26.06.2006	
Nombre y dirección de correo de la IPEA European Patent Office D-80298 Munich Tel +49 89 2399-0 Tx 523656 epmu d Fax: +49 89 2399-4465	Funcionario autorizado Couzy, F Teléfono No. +49 89 2399-	

21

Casilla No. I Bases del reporte

1. Respecto al idioma, este reporte se basó en la solicitud internacional en el idioma en el cual fue presentada, a menos que se indique lo contrario según este ítem

☐ Este Reporte se basó en una traducción del idioma original al siguiente idioma _____, el cual es el idioma de una traducción suministrada para los propósitos de:

- ☐ búsqueda internacional (según la Regla 12.3. y 23.1 (b))
- ☐ publicación de la solicitud internacional (según la Regla 12 4)
- ☐ examen preliminar internacional (según las Reglas 55 2 y/o 55.3)

2. Respecto a los elementos de la solicitud internacional este Reporte se basó en (hojas reemplazadas que has sido suministradas a la oficina receptora en respuesta a una invitación según Artículo 14, son referidas en este reporte como "originalmente presentadas" y no son anexadas a este reporte).

Descripción, páginas

1-14 como se presentaron originalmente

Reivindicaciones, números

1-10 como se presentaron originalmente

Dibujos, Hojas

1,2 como se presentaron originalmente

☐ la secuencia numerada y/o alguna tabla(s)-ver Casilla Suplementaria a la Secuencia Numerada

3 ☐ Las modificaciones resultaron en la cancelación de

- ☐ la descripción, páginas
- ☐ las reivindicaciones, Nos.
- ☐ los dibujos, hojas/figuras
- ☐ listado de secuencia (especificar)
- ☐ cualquier tabla(s) relacionadas con la serie de listados (especificar)

4 ☐ Este reporte ha sido establecido como si (alguno de) los anexos corregidos a este reporte y numerado antes no ha sido hecho, desde que ellos han sido considerados a través de la presentación original, como esta indicado en la casilla suplementaria (regla 70 2©).

- ☐ la descripción, páginas
- ☐ las reivindicaciones, Nos
- ☐ los dibujos, hojas/figuras
- ☐ secuencia que enumera (especificar)
- ☐ algunas tabla(s) relatando secuencia numerada (especificar)

*si el ítem 4 aplica, algunas o todas aquellas hojas pueden ser marcadas "reemplazadas"

23

Solicitud internacional No
PCT/EP2005/007382

1 Afirmación

Aplicabilidad industrial (IA)

Sí: Reivindicaciones 1-10

No Reivindicaciones

ver hoja separada

23

Re Item V

Declaración razonada con respecto a novedad, nivel inventivo o aplicabilidad industrial; referencias y explicaciones que sustentan dicha afirmación

V.1 Se hace referencia a los siguientes documentos

- D1: US-A-4 394 395 (ROSTAGNO Y COLS) Julio 19, 1983
- D2: FR-A-1 186 619 (LEUENBERGER A.) Agosto 28, 1959
- D3: EP-A-0 373 697 (UNILEVER N.V; UNILEVER PLC; UNILEVER NV) Junio 20, 1990
- D4: US-A-4 031 238 (REID Y COLS) Junio 21, 1977
- D5: CH 322 963 A (INSTANT MILK COMPANY) Julio 15, 1957
- D6: US-A-4 640 839 (HSU Y COLS) Febrero 3, 1987
- D7: US 2002/017197 A1 (CAPODIECI ROBERTO A) Febrero 14, 2002
- D8: US 2002/064413 A1 (COWIESON DAVID) Mayo 30, 2002
- D9: US-B1-6 309 689 (WEABER KENNETH Y COLS.) Octubre 30, 2001

V.2 Novedad y nivel inventivo

V.2.1 Observaciones generales: La materia objeto de las reivindicaciones 1-5 está parcialmente definida en referencia a cuatro parámetros (densidad, porosidad cerrada, porosidad abierta y porosidad total). Puede considerarse que esto indica que características que son esenciales para la definición de la invención, no son mencionadas en la reivindicación independiente 1 (Art. 6 del PCT). Adicionalmente, el arte previo generalmente no menciona la densidad de los productos allí descritos, y no hace referencia a los otros parámetros. **Por lo tanto, debe considerarse que un producto del arte previo que de otra manera comparte las mismas propiedades en términos de los ingredientes de partida y procesos de fabricación, destruye la novedad.** En cualquier caso, ante la falta de características esenciales mencionadas en las reivindicaciones, no hay razón por la cual los productos del arte previo no pudieran estar hechos de tal manera que cumplieran con los requisitos de densidad y porosidad establecidos por la reivindicación 1: Se impactaría también el nivel inventivo.

V.2.2 Por las razones explicadas anteriormente en el numeral V.2.1, se considera que los productos revelados en los documentos D1-D8 anticipan la materia objeto de la reivindicación independiente 1. En cuanto al documento **D1**, más específicamente, se señala que la posibilidad de **no compactar el polvo antes de sinterizar, está explícitamente revelado** como una alternativa para la compactación en

25

24

ese documento col. 2, líneas 37-42. Las características técnicas adicionales de la reivindicación 2 son reveladas en D1, D4, D5, D6 y D7, aquellas de la reivindicación 3 en D1, D2, D3, D4, D7 y D8, aquellas de la reivindicación 4 en D1 y D7, y aquellas de la reivindicación 5 en D1, D2, D3, D4, D5, D6 y D7. Por lo tanto, las reivindicaciones 1-5 no son novedosas (Art. 33(2) del PCT).

V.2.3 El método para la producción de una confección de polvo sinterizado que comprende el uso de un polvo secado por aspersión y el sinterizado de ese polvo sin compactar, y por lo tanto también el producto de la reivindicación 10, son revelados en los documentos D1, D2, D3 y D4. Las características técnicas adicionales de la reivindicación 7, son reveladas en D1, D2, D3, D4, D5 y D6, aquellas de la reivindicación 8 en D3 y D4, y aquellas de la reivindicación 9 en D1. En cuanto a la reivindicación 9, se señala que recubrir un producto se considera como una opción obvia para la persona versada en la materia, partiendo de cualquiera de D2 y D4. Por ende, las reivindicaciones 6-10 tampoco son novedosas (Art 33(2) del PCT).

V.2.4 Los extractos más relevantes de los documentos anteriormente citados son aquellos mencionados en el Reporte Internacional de Búsqueda, al cual se ha referido el lector.

V.3 La materia objeto de las reivindicaciones 1-10 es industrialmente aplicable a la luz del Art. 33 (4) del PCT.



PATENT COOPERATION TREATY

PCT

INTERNATIONAL PRELIMINARY REPORT ON PATENTABILITY

(Chapter II of the Patent Cooperation Treaty)

(PCT Article 36 and Rule 70)

Applicant's or agent's file reference NO7794/WO/PCT	FOR FURTHER ACTION See Form PCT/PEA416	
International application No PCT/EP2005/007382	International filing date (day/month/year) 08.07.2005	Priority date (day/month/year) 09.07.2004
International Patent Classification (IPC) or national classification and IPC INV A23P1/10 A23L1/00 A23C9/16		
Applicant NESTEC S A et al		
1 This report is the international preliminary examination report, established by this International Preliminary Examining Authority under Article 35 and transmitted to the applicant according to Article 36. 2 This REPORT consists of a total of 5 sheets, including this cover sheet. 3 This report is also accompanied by ANNEXES, comprising a ☐ sent to the applicant and to the International Bureau) a total of sheets, as follows ☐ sheets of the description, claims and/or drawings which have been amended and are the basis of this report and/or sheets containing rectifications authorized by this Authority (see Rule 70.16 and Section 607 of the Administrative Instructions) ☐ sheets which supersede earlier sheets, but which this Authority considers contain an amendment that goes beyond the disclosure in the international application as filed, as indicated in item 4 of Box No. I and the Supplemental Box b ☐ (sent to the International Bureau only) a total of (indicate type and number of electronic carrier(s)) , containing a sequence listing and/or tables related thereto, in electronic form only, as indicated in the Supplemental Box Relating to Sequence Listing (see Section 802 of the Administrative Instructions).		
4 This report contains indications relating to the following items ☒ Box No I Basis of the report ☐ Box No II Priority ☐ Box No III Non-establishment of opinion with regard to novelty, inventive step and industrial applicability ☐ Box No IV Lack of unity of invention ☒ Box No V Reasoned statement under Article 35(2) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability, citations and explanations supporting such statement ☐ Box No VI Certain documents cited ☐ Box No VII Certain defects in the international application ☐ Box No VIII Certain observations on the international application		
Date of submission of the demand 23 01 2006	Date of completion of this report 26.06 2006	
Name and mailing address of the international preliminary examining authority  European Patent Office D-80298 Munich Tel +49 89 2399 - 0 Tx 523656 epmu d Fax +49 89 2399 - 4465	Authorized officer Couzy, F Telephone No +49 89 2399- 	

**INTERNATIONAL PRELIMINARY REPORT
ON PATENTABILITY**

International application No
PCT/EP2005/007382

26

Box No. I Basis of the report

- 1 With regard to the language, this report is based on the international application in the language in which it was filed, unless otherwise indicated under this item.
- ☐ This report is based on translations from the original language into the following language, which is the language of a translation furnished for the purposes of:
- ☐ international search (under Rules 12.3 and 23.1(b))
 - ☐ publication of the international application (under Rule 12.4)
 - ☐ international preliminary examination (under Rules 55.2 and/or 55.3)
- 2 With regard to the elements* of the international application, this report is based on *(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):*

Description, Pages

1-14 as originally filed

Claims, Numbers

1-10 as originally filed

Drawings, Sheets

1, 2 as originally filed

- ☐ a sequence listing and/or any related table(s) - see Supplemental Box Relating to Sequence Listing
3. ☐ The amendments have resulted in the cancellation of.
- ☐ the description, pages
 - ☐ the claims, Nos
 - ☐ the drawings, sheets/figs
 - ☐ the sequence listing *(specify)*
 - ☐ any table(s) related to sequence listing *(specify)*
- 4 ☐ This report has been established as if (some of) the amendments annexed to this report and listed below had not been made, since they have been considered to go beyond the disclosure as filed, as indicated in the Supplemental Box (Rule 70.2(c)).
- ☐ the description, pages
 - ☐ the claims, Nos
 - ☐ the drawings, sheets/figs
 - ☐ the sequence listing *(specify)*
 - ☐ any table(s) related to sequence listing *(specify)*

* If item 4 applies, some or all of these sheets may be marked "superseded."

**INTERNATIONAL PRELIMINARY REPORT
ON PATENTABILITY**

International application No.
PCT/EP2005/007382

27

Box No. 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	1-10
Inventive step (IS)	Yes	Claims	
	No:	Claims	1-10
Industrial applicability (IA)	Yes.	Claims	1-10
	No	Claims	

2 Citations and explanations (Rule 70.7)

see separate sheet

Re Item V

**Reasoned statement with regard to novelty, inventive step or industrial applicability;
citations and explanations supporting such statement**

V 1 Reference is made to the following documents:

- ✓ D1: US-A-4 394 395 (ROSTAGNO ET AL) 19 July 1983
- ✓ D2: FR-A-1 186 619 (LEUENBERGER A) 28 August 1959
- ✓ D3: EP-A-0 373 697 (UNILEVER N.V; UNILEVER PLC; UNILEVER NV) 20 June 1990
- ✓ D4: US-A-4 031 238 (REID ET AL) 21 June 1977
- ✓ D5: CH 322 963 A (INSTANT MILK COMPANY) 15 July 1957
- ✓ D6: US-A-4 640 839 (HSU ET AL) 3 February 1987
- ✓ D7: US 2002/017197 A1 (CAPODIECI ROBERTO A) 14 February 2002
- ✓ D8: US 2002/064413 A1 (COWIESON DAVID) 30 May 2002
- ✓ D9: US-B1-6 309 689 (WEABER KENNETH ET AL) 30 October 2001

V 2 Novelty and Inventive step

V 2.1 General remarks: The subject-matter of claims 1-5 is partially defined by reference to 4 parameters (density, closed porosity, pocket porosity, and total porosity). This might be considered to indicate that features which are essential for the definition of the invention are not mentioned in independent claim 1 (Art. 6 PCT). Further, the prior art generally does not mention the density of the products described therein, and it does not make reference to the other parameters. **It has therefore to be considered that a product of the prior art which otherwise shares the same properties in terms of starting ingredients and process of manufacture, is novelty destroying.** In any case, in the absence of essential features mentioned in the claims, there is no reason why the products of the prior art could not be made so as to meet the density and porosity requirements set by claim 1: Inventive step also would then be impacted.

V 2.2 For the reasons explained under V.2.1 above, it is considered that the products disclosed in documents D1-D8 anticipate the subject-matter of independent claim 1. As for document D1 more specifically, it is pointed out that **the possibility of not compacting the powder before sintering is explicitly disclosed as an alternative to compacting in**

**INTERNATIONAL PRELIMINARY
REPORT ON PATENTABILITY
(SEPARATE SHEET)**

International application No

PCT/EP2005/007382

that document on col 2 li.37-42. The additional technical features of claim 2 are disclosed in D1, D4, D5, D6, and D7, those of claim 3 by D1, D2, D3, D4, D7 and D8, those of claim 4 by D1 and D7, and those of claim 5 by D1, D2, D3, D4, D5, D6 and D7. Thus, claims 1-5 are not novel (Art. 33 (2) PCT).

V.2.3 The method for the production of a sintered powder confection comprising the use of a spray-dried powder and the sintering of that powder without compacting, and therefore also the product of claim 10, are disclosed in documents D1, D2, D3, and D4. The additional technical features of claim 7 are disclosed in D1, D2, D3, D4, D5, and D6, those of claim 8 by D3 and D4, and those of claim 9 by D1. As for claim 9, it is pointed out that coating a product is to be considered an obvious option for the skilled person starting from any of D2 and D4. Thus, claims 6-10 also are not novel (Art. 33 (2) PCT).

V.2.4 The most relevant passages of the above cited documents are those mentioned in the International search Report, to which the reader is referred.

V.3 The subject-matter of all claims 1-10 is industrially applicable in the sense of Art. 33 (4) PCT.

CONFITE EN POLVO SINTERIZADO**RESUMEN, OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION**

Un confite en polvo sinterizado y métodos que son proporcionados para preparar el mismo.

CONFITE EN POLVO SINTERIZADO

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención se refiere a un confite en polvo sinterizado.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

La Patente No. 4.394.395 titulada "Proceso para la Producción de un Producto Alimenticio Moldeado por Sinterización" concedida a Rostagno et al., se relaciona con un proceso para preparar productos alimenticios moldeados individuales a partir de materiales de partida de alimento en polvo, especialmente materiales de partida bajos en grasa, alto contenido en carbohidratos. Los materiales de partida en polvo moldeados son descubiertos para reducir la humedad en el producto final y son sometidos a presión para compactar las partículas previo a la sinterización. Como resultado los productos de este tipo de proceso son generalmente duros, quebradizos, o secos.

Es deseable proveer un confite que sea capaz de entregar un alimento liviano, con la sensación de disolución rápida. Una estructura de alimento liviano, es una donde la textura es caracterizada por una cualidad de fundir en la boca, que no sacia completamente, que tiene una estructura porosa, y que es crujiente.

32

DESCRIPCION DE LA INVENCION

Es un objetivo de la presente invención el obviar o mitigar al menos una desventaja de los productos de confitería sinterizados, anteriores y los métodos para su producción.

En un primer aspecto de la presente invención un confite en polvo sinterizado, que comprende al menos una parte que consiste de un polvo sinterizado, con una textura liviana, es caracterizada por una densidad de 0,1-0,6 g/ml, preferentemente de 0,2-0,5 g/ml, más preferentemente de 0,25-0,35 g/ml, una porosidad cerrada de 15 a 70, preferentemente de 25-60, más preferentemente de 40-50%, una porosidad abierta de 10-45 preferentemente de 20-40, más preferentemente de 25-35%, una porosidad total de 15-90 preferentemente de 30-75, más preferentemente de 40-65%.

En otro aspecto de la presente invención, se provee un confite en polvo sinterizado, que comprende una porción central que consiste de un polvo sinterizado, con una textura que tiene una cualidad de fundir en la boca, una estructura porosa y crujiente, y que no sacia completamente.

En otro aspecto, la invención provee un método para la producción de un confite en polvo, que comprende las etapas de obtener un material de partida en polvo que comprende partículas individuales; y sin someter el polvo a compactación,

—*

sinterizar el polvo, tal que las partículas individuales se funden en su superficie y se adhieren una a otra para formar un producto fusionado, estructurado y poroso.

Otros aspectos y características de la presente invención, serán obvios para aquellos comúnmente expertos en el arte al revisar la siguiente descripción de las modalidades específicas de la invención.

BREVE DESCRIPCION DE LAS FIGURAS

En la Figura 1 se representa una vista esquemática de que se entiende por porosidad hueca y por porosidad abierta

En la Figura 2 se representa una imagen (SEM) de un producto sinterizado que representa el estado del arte

En la Figura 3 se representa una imagen SEM de un producto sinterizado de acuerdo a la invención.

.

DESCRIPCION DETALLADA DE LA INVENCION

En la presente especificación, los términos porosidad hueca o abierta (véase "A", en la Figura 1) son utilizados como sinónimos. La definición porosidad hueca o abierta en productos ligeros y crujientes tales como, aquellos de la presente invención, es el área total del espacio abierto originado por

los espacios entre al menos tres partículas. Los poros abiertos están 'abiertos' hacia el exterior y el aire o líquido se puede fácilmente transportar dentro de los espacios sin necesidad de la disolución de la estructura. Una porosidad abierta de 100% podría representar solamente el espacio sin partículas y, 0% podrían ser solo partículas sólidas, sin ningún espacio.

En la presente especificación, el término porosidad cerrada (véase "B", en la Figura 1) está definido como la cantidad total de poros o espacios que están atrapados en el sólido. El líquido no podría estar en los poros sin algún grado de disolución de dicho sólido.

Es importante observar que en la presente especificación, todos los porcentajes son expresados en peso a menos que se especifique de otra manera, y que cuando las porosidades o densidades son expresadas, estas son expresadas sobre la parte sinterizada solo del producto de confitería, que quiere decir sin recubrimiento, incorporaciones o similares.

Esta invención se refiere a un producto sinterizado, el cual puede ser utilizado por ejemplo, en un confite lácteo, tal como el centro de un confite lácteo, o en cualquier otro confite. El producto sinterizado puede estar cubierto con una o más capas, tal como una capa de chocolate, como chocolate blanco, chocolate de leche, chocolate oscuro, compuestos de chocolate u otros recubrimientos de confitería que incluyen productos de confitería basados en azúcar.

El producto sinterizado de la presente invención puede ser utilizado como el centro de un producto de confitería, pero también puede ser utilizado de acuerdo al conocimiento de las personas expertas. Por ejemplo, puede también ser utilizado como un relleno entre obleas, como parte de un recubrimiento o como un recubrimiento. Puede también ser utilizado en productos en capas donde una capa es formada por el producto sinterizado de la invención, y la otra capa es formada por otro producto sinterizado de la presente invención, pero de diferente color y/o densidad; o la otra capa puede por ejemplo, además ser una capa de chocolate crujiente. La porción sinterizada también puede ser consumida como está, sin un recubrimiento u otros componentes. El material sinterizado puede ser utilizado como inclusión en otra confitería (como arroz en una barra crujiente).

El producto sinterizado de la invención puede comprender inclusiones, tales como nueces, cereales inflados, pedacitos de chocolate, chispas de azúcar, trozos de fruta, trozos de caramelo, galletas, obleas, cremas o similares.

El producto sinterizado debe contener al menos un polvo cristalino. Los polvos cristalinos pueden ser caracterizados por la presencia de una temperatura de transición vítrea. El polvo cristalino puede ser un polvo lácteo, pero también pueden ser otros tipos de polvos. Por ejemplo, puede ser un polvo en base a azúcar, tales como un

chocolate en polvo, o un concentrado de fruta en polvo, o leche malteada en polvo, maltodextrinas, sólidos de jarabe de maíz, y otros carbohidratos.

Si el producto sinterizado está hecho de un polvo lácteo, el polvo lácteo contiene un componente lácteo el cual puede ser cualquier producto derivado de la leche o un componente de leche, tales como al menos uno de leche, crema, leche condensada, grasa de leche anhidra, sólidos de leche, proteína de leche, aislados de proteína de la leche, suero, mantequilla, yogurt, caseína, sales de caseinato, y substitutos lácteos que contienen proteína. Los substitutos lácteos pueden incluir proteína de soja, aislados de proteína de soja, leche de soja, proteína de trigo, aislados de proteína de trigo, y leche de coco. Los componentes lácteos preferidos son leche en polvo, tales como leche descremada en polvo o leche en polvo entera. El componente lácteo es preferentemente seleccionado de modo que la textura resultante del producto sea porosa, crujiente, y tenga la cualidad de fundir en la boca.

Si el producto sinterizado es hecho de un polvo basado en azúcar, el polvo contiene al menos un carbohidrato u otro material con un punto de transición vítrea o una combinación de, tales como maltodextrina, sólidos de jarabe de maíz, fructosa, dextrosa, sacarosa, lactosa, maltosa u otro mono, di, o polisacáridos. La composición también puede incluir

otros ingredientes, tales como proteínas, saborizantes o lípidos.

Cuando el producto lácteo sinterizado es preparado de leche entera o leche descremada en polvo, y otros productos derivados de la leche, así como también cualquier otro polvo basado en azúcar, puede proveer al consumidor con un producto sólido alto en leche en una estructura de "alimento liviano". Un alimento liviano es un término utilizado para describir la textura del producto. Ventajosamente, el producto de la presente invención puede ser crujiente, poroso, tener una cualidad de fundir en la boca, y no saciar completamente. Este producto sinterizado puede ser más nutritivo que muchos otros productos de confitería, que tienen cantidades comparables de sólidos de leche respecto de un vaso de leche líquida, mejorada en contenido de calcio, y niveles elevados de proteína de leche cuando se utilizan los productos de la leche. Por ejemplo, en términos de sólidos de leche, una barra hecha de un polvo lácteo que contiene 70% de leche en polvo, y cubierta con chocolate blanco puede entregar aproximadamente 43 g de sólidos de leche por 100 gramos de producto terminado. Al mismo tiempo, el centro del producto lácteo provee un alimento liviano, que satisface menos que la confitería tradicional basada en grasa. El sabor del producto es aquel de la leche fresca. Esta combinación de los atributos del producto (gran cantidad de sólidos de leche, sabor a leche fresca, textura liviana del alimento) actualmente no existe en el área de la confitería.

33

El producto lácteo sinterizado también puede contener un edulcorante. Los edulcorantes que pueden ser empleados en la presente invención, son conocidos en el arte e incluyen, pero no están limitados a, jarabe de maíz, tales como jarabes de maíz con alto contenido de maltosa, jarabe de trigo, almidones de bajo peso molecular o maltodextrinas, sacarosa, fructosa, caña de azúcar acuosa, dextrosa, maltosa, lactosa, maltitriosa, melaza, miel, galactosa, y substitutos del azúcar conocidos en el arte, tales como sorbitol, xilitol, manitol, lactitol, sacarina, aspartame, maltitol, o isomaltas, y mezclas de los mismos.

Según un aspecto, la proporción de edulcorante en el polvo lácteo de partida puede ser de 0-50% en peso basado en el peso del material de partida del polvo lácteo. Preferentemente el peso de edulcorante, tales como sacarosa, en el polvo lácteo de partida es 10-20%. En un aspecto, la invención provee un confite lácteo hecho de polvo lácteo que contiene de 60-90% de leche en polvo (tal como leche en polvo entera), de 10-20% de sacarosa, y de 10-20% de maltodextrina. En un aspecto, el material de partida de polvo lácteo contiene 70% de leche en polvo, 15% de sacarosa, y 15% de maltodextrina.

De acuerdo a otro aspecto, la proporción del edulcorante en el material de partida de polvo basado en carbohidratos puede ser de 1-100% en peso, basado en el peso de del material de partida en polvo. Preferentemente el peso de

40

edulcorante, tales como sólidos de jarabe de maíz 24 DE, en el polvo de partida es de 20-80%. En un aspecto, la invención provee un confite hecho de un polvo que contiene de 90-98% de sólidos de jarabe de maíz 24 DE, 0-9% de sacarosa, 0-3% de saborizante.

El material de partida, ya sea basado en lácteo o basado en azúcar, puede ser una mezcla de dicho material de partida con otros polvos. Los otros polvos pueden ser, por ejemplo Nesquik ®, Milo ®, cacao en polvo, fruta en polvo, chocolate en polvo. La proporción del otro polvo debe estar en un nivel de modo que la combinación de polvos, aún entregue un mínimo de 15% de porosidad cerrada en la mezcla final. La cantidad real es dependiente de la porosidad cerrada de cada uno de los polvos.

Preferentemente, la parte sinterizada del producto de confitería tiene un contenido de humedad suficientemente bajo para mantener una Tg por encima de la temperatura ambiente; como diferentes materiales tienen diferentes Tg que entregan números precisos no es relevante, pero podemos decir que la parte sinterizada del producto de confitería preferentemente tiene un contenido de humedad de menos que 12%, más preferentemente menos que 6%, y aún más preferentemente menos que 5%.

El producto sinterizado puede incluir cualquier número de otros componentes, tales como saborizantes,

colorantes, rellenos, acidulantes, estabilizantes, emulsificantes, agentes reguladores de pH, y porciones pequeñas de productos de confitería. Ejemplos incluyen extractos de fruta, polvos de fruta, maltodextrinas, cacao, café, chicoria, cereales, como cereales malteados, grasas, lecitinas, caramelo hervido, pasta nougat, nueces, jarabe, trozos de chocolate, cereales expandidos, y fruta desecada o reducida de tamaño o fruta confitada entera. Estos componentes pueden estar en forma de polvo, o pueden ser trozos grandes que son mezclados con el polvo lácteo, tales como chocolate o trozos de fruta.

Un producto de confite sinterizado de acuerdo con un aspecto de la presente invención tiene una textura liviana. Esta textura liviana resulta de una matriz porosa estructurada, que después de masticar, rápidamente se disuelve en la boca, dejando un residuo no pegajoso en los dientes. La textura del producto puede ser descrita tanto cualitativamente, así como también físicamente. Las porosidades (porosidad cerrada, o porosidad abierta, y porosidad total) son mediciones de la cantidad de espacio-aire presente en la muestra, y de este modo una medición de la compactación del producto. La cualidad "de fundir en la boca" puede ser medida como una función de la tasa de disolución: el producto se disuelve más rápido a mayor cualidad de fundir en la boca. La densidad y la dureza también son medidas de la textura del producto.

41

El producto de acuerdo con un aspecto de la invención, preferentemente tiene una densidad de 0,1-0,6 preferentemente de 0,2-0,5 g/ml, más preferentemente de 0,25-0,35 g/ml, una porosidad cerrada de 15 a 70, preferentemente de 25-60, más preferentemente de 40-50%, una porosidad abierta de 10-45, preferentemente de 20-40, más preferentemente de 25-35%, una porosidad total de 15-90 preferentemente de 30-75, más preferentemente de 40-65%. Además, las mediciones podrían ser utilizadas para describir la textura liviana del producto sinterizado de acuerdo a la invención, por ejemplo, dureza y tasa de disolución. Sin embargo, estos parámetros están unidos a uno de los descritos anteriormente, como la porosidad regula la tasa de disolución, y la porosidad y la densidad regulan la dureza. Sin embargo, para entregar una completa descripción de la invención, los productos de acuerdo a la presente invención preferentemente tendrán una tasa de disolución de 1 a 10 segundos (el tiempo de vida media de 7 g de muestra dispersada en 400 ml de agua a 85°C con agitación), y una dureza que podría estar comprendida entre 4000 y 40000 g de fuerza.

Estas mediciones son mediciones de textura y se relacionan solo con la parte sinterizada del producto de confitería, es decir no incluyen recubrimientos, u otros posibles componentes, tales como chocolate u obleas utilizadas como capas o inclusiones, tales como nueces.

42

El producto lácteo sinterizado puede estar recubierto con una o más capas, como una capa de chocolate, como chocolate blanco, chocolate con leche, o chocolate oscuro, u otro recubrimiento de confitería. El recubrimiento externo puede además contener nueces, frutas, cereales, caramelo, y otros ingredientes conocidos por aquellos expertos en el arte. Esta capa externa, cuando está presente, puede complementar el sabor del centro del producto lácteo.

El proceso para la producción de un confite en polvo de la invención, involucra la sinterización. La sinterización involucra la unión de superficies adyacentes de partículas en una masa de polvo por aplicación de calor y/o humedad, solo la fusión de la superficie de las partículas, da origen a que el polvo forme una masa coherente. La sinterización fortifica una masa de polvo y normalmente produce densificación. La masa de polvo se inicia en un estado vítreo. Con suficiente calor y/o humedad la masa de polvo alcanza una temperatura de transición vítrea (T_g), en este punto las partículas entran al estado gomoso y se vuelven pegajosas sobre la superficie y se fusionan de una a otra. Cuando el calor y/o la humedad es retirado, las partículas vuelven a una temperatura por debajo del T_g , y la porción vuelve al estado vítreo como un sólido. T_g está inversamente relacionada con el contenido de humedad de los polvos, tales como leche en polvo. De este modo, si el polvo está sometido a suficiente humedad, no se requiere aumento de la temperatura para alcanzar la T_g .

El producto sinterizado de la presente invención puede ser hecho por un método que comprende las etapas de proveer un material de partida en polvo; y sin someter el polvo a compactación, sinterización del polvo, tal que las partículas individuales funden en la superficie y se adhieren una a otra para formar un producto combinado estructurado y poroso.

La parte sinterizada del producto de confitería de la presente invención, no debería ser compactado antes de la sinterización. De hecho, la sinterización regular (como la descrita por Rostagno) es realizada con una etapa de compresión, por ejemplo, por medio de pistones o similar, a una presión que está a un mínimo de 1 kg/cm^2 . La compresión es reportada para asegurar un gran nivel de contacto de partícula a partícula. Se ha encontrado que por controlar las condiciones de sinterización, una masa cohesiva se puede lograr sin la necesidad de una extensa compresión.

Al menos una proporción del material de partida en polvo, es preparada por un método de secado por aspersión. La proporción requerida es suficiente para lograr un mínimo de 15% de porosidad cerrada en la composición final de cualquier mezclado de polvos. Los componentes del polvo son disueltos en solución, y la solución resultante es secada por aspersión. Aire, óxido nitroso, dióxido de carbono, o nitrógeno gas puede ser utilizado para espumar la solución acuosa seca por aspersión. Usando un sistema de inyección de gas sirve para

94

atrapar el gas en el polvo, originando una estructura porosa la cual es medida como porosidad cerrada. Otros factores que pueden ser utilizados para variar la forma y tamaño de partícula incluye el tipo de boquilla, la viscosidad de la solución líquida, y la tasa de aspersión. Cuando es secado por aspersión como una mezcla de leche, el polvo resultante tiene una proporción de material amorfo originado a través de la rápida eliminación de la humedad y enfriamiento.

Como se mencionó anteriormente, otros componentes pueden ser agregados al polvo ya sea previo al secado por aspersión (en cuyo caso son preferentemente solubles) o después del secado por aspersión, tales como la adición de arroz inflado, o trozos de chocolate, nueces, fruta seca, cacao en polvo, polvo de malta, saborizantes, materia cristalina, proteína reformada u otras pequeñas inclusiones conocidas por aquellos expertos en el arte.

Preferentemente los tamaños de las partículas de componentes en polvo, son aproximadamente de 0,001-3,0 mm (1 a 3000 micrones).

En un aspecto, como un ejemplo, si solo se utiliza polvo secado por aspersión para sinterizar (sin un recubrimiento y sin inclusiones), el material sinterizado se caracteriza por una densidad de 0,1-0,6 g/ml, una porosidad cerrada de 15 a 70%, una porosidad abierta de 10-45%, una porosidad total de 15-90%.

45

El polvo es sinterizado sin previa compactación, la cual es una de las características esenciales del proceso. Esta pérdida de compactación es significativa porque la compactación compromete la textura liviana y porosa.

La temperatura y o la humedad son elevadas, tal que la temperatura del polvo está por encima de la T_g . Si las temperaturas son demasiado altas, el polvo puede experimentar un dorado no deseado, caramelización, y colapsar/contraer la estructura. Al alcanzar una temperatura en exceso de T_g , las partículas individuales entran al estado gomoso y se vuelven pegajosas en la superficie y se fusionan una con la otra. Después de enfriar por debajo de la T_g , las porciones se vuelven al estado vítreo como un sólido. El tiempo y la temperatura de sinterizado son dependientes de una variedad de factores, incluyendo la T_g , la composición del polvo, el contenido de humedad en el polvo, la humedad en el espacio en que toma lugar la sinterización, etc.

Preferentemente, la pérdida de humedad es evitada durante la sinterización, por ejemplo, elevando la humedad o por recubrimiento del polvo durante la sinterización. La retención de la humedad mejora la fusión a más bajas temperaturas, mientras se evita el dorado y la formación de aromas volátiles no deseables.

Una vez se completa la sinterización, el producto poroso estructurado puede ser traído a una temperatura por debajo de T_g para volver a solidificar el producto.

La sinterización puede ser realizada con el polvo en un recipiente grande o en recipientes individuales. Si la sinterización es realizada con el polvo en un recipiente grande, las porciones individuales pueden ser divididas después de la sinterización, antes o después del enfriamiento.

Alternativamente, en un aspecto, se puede utilizar un molde. El método, en tal caso, podría comprender las etapas de llenar holgadamente un molde con un polvo, tales como un polvo lácteo; la sinterización del polvo tal que las partículas individuales funden en su superficie y se adhieren una a otra para formar un producto fusionado, poroso y estructurado; y remover el producto de su molde. El molde puede ser cubierto durante la sinterización para prevenir la pérdida de humedad, o la atmósfera del calentamiento de la unidad humidificada a un nivel más alto que el A_w del polvo entregado a la temperatura de operación. Cualquier tipo de molde, como es conocido en el arte, puede ser utilizado para preparar el confite, dependiendo de la forma y tamaño deseado. Pueden ser utilizados, por ejemplo, moldes con forma de bola o moldes con forma de barra.

En otra aplicación, el polvo puede ser dispersado holgadamente sobre una lámina o cinta, y de nuevo las partículas individuales funden en su superficie promoviendo

47

adherencia de una a otra para formar un producto fusionado, poroso y estructurado, el cual puede ser cortado dentro de la forma y tamaño deseado. La lámina de polvo puede ser cubierta para evitar la pérdida de humedad o la atmósfera de la unidad de calentamiento elevada a un nivel más alto que el Aw del polvo dado a la temperatura de la operación.

El método de producción del producto sinterizado de acuerdo a la presente invención, puede comprender las siguientes etapas: primero, cualquier polvo o un particulado pequeño con una fase vítrea es llenado dentro de un molde, o pre-formado en una lámina u otra forma individual. Se entenderá que el polvo puede ser una mezcla de diferentes polvos, como previamente se mencionó. Opcionalmente, se realiza un ligero raspado si es necesario, para nivelar y/o remover el exceso de polvo desde la superficie del molde o dispositivo formado. Los polvos/particulados no están sometidos a compactación, de tal modo que por encima de la temperatura de transición vítrea (T_g), las uniones entre partículas son permitidas para que se formen a través de un flujo plástico. Estas uniones luego solidifican cuando el producto se enfría por debajo de T_g . La integridad de la partícula primaria permanece mayormente en contacto con la formación de uniones aisladas principalmente a la superficie de partículas. En algunos casos, el molde puede ser invertido para desmoldar los polvos/particulados antes de calentar. La naturaleza cohesiva de los polvos/particulados permite retener la forma del molde. El molde, lámina o

polvos/particulados formados pueden ser ya sea sellados, cerrados para prevenir la pérdida de humedad durante el tratamiento térmico de sinterización, o se puede dejar abierto a la atmósfera, si la humedad relativa del ambiente de calentamiento se eleva lo suficiente para retener la humedad del polvo. Los polvos o particulados son entonces sometidos a un período de tratamiento térmico a una temperatura cercana a la temperatura de transición vítrea del polvo. La temperatura estará en el rango de 40°C-140°C para la mayoría de las formulaciones, con una duración de varios minutos (generalmente de 5-20 minutos) tiempo durante el cual el molde, lámina o polvos/particulados formados permanecen en la misma orientación. Después de la sinterización, si es moldeado, el producto es enfriado por debajo de T_g para solidificar el producto. Si es laminado, el producto puede ser cortado en formas. Después de la sinterización, las porciones pre-formadas se enfrían.

Los trozos pueden entonces ser recubiertos, si se desea con un producto de confitería adicional.

El producto de acuerdo a la invención tiene, como se mencionó previamente, una estructura y un efecto en la boca que son desconocidos en el campo de la confitería. Estos efectos son presentados en la Figura 2 y 3.

La Figura 2 muestra el estado del arte, donde los particulados no porosos están fusionados. A pesar de que hay

una porosidad abierta para ayudar la disolución en la boca, las partículas no tienen ninguna porosidad cerrada. El efecto de esto, es que la saliva o solvente puede meter entre las uniones de las partículas para romperlas, pero no ingresa rápidamente dentro de la partícula. La tasa de disolución de las partículas es más lenta comparada a las partículas de la invención, para materiales de la misma composición. Las partículas son muy perceptibles en la lengua y se puede sentir arenoso durante la disolución lenta (basado en los mismos materiales).

La Figura 3 claramente muestra la naturaleza porosa de las partículas en esta invención. La porosidad cerrada permite canales para que entre el solvente y las partículas y mejorar la tasa de disolución. Adicionalmente, las paredes son delgadas alrededor de los poros, una vez más mejorando la tasa de disolución. Las partículas de la invención tienen una mínima sensación arenosa en la boca.

EJEMPLO 1

Una mezcla de leche endulzada se secó por aspersión con espuma utilizando inyección de gas nitrógeno, originando una leche en polvo, dulce, secada por aspersión de baja densidad y una alta porosidad (30-70% de porosidad cerrada). Las formulaciones iniciales de la mezcla de leche dulce fueron de 70% de leche en polvo entera, 15% de sacarosa y 15% de maltodextrina (base seca). Este polvo fue luego utilizado hasta

llenar holgadamente los moldes tradicionales. Los moldes se cubrieron y calentaron en un horno de convección para elevar la temperatura del polvo por encima de su temperatura de transición vítrea (T_g). No se utilizó compactación previa al calentamiento. El horno se fijó a 280°F (ca. 137°C) y el confite se dejó en el horno por alrededor de 10 minutos. El confite se dejó enfriar y se removi6 desde los moldes.

Esta porción, o centro de confitería, fue luego recubierto en, ya sea chocolate tradicional o en una variedad de recubrimientos compuestos.

El producto final es liviano y se disuelve rápido en la boca, y no se adhiere a los dientes. Entrega un alto nivel de sólidos de leche (70%) y tiene un sabor a leche fresca.

EJEMPLO 2

Una mezcla basada en un lácteo fue secada para dar origen a un polvo de baja densidad y alta porosidad (15-70% de porosidad cerrada). Las formulaciones iniciales de la mezcla basada en un lácteo, fueron de 70% de leche en polvo entera, de 0-15% de sacarosa y de 15-30% de sólidos de jarabe de maíz de bajo DE (base seca). Este polvo puede ser llenado holgadamente en los moldes tradicionales, hecho en láminas pre-formadas o porciones individuales pre-formadas. El polvo entonces es calentado en un molde cubierto o el polvo es descubierto y se somete a una atmósfera húmeda (12-21% HR) para sobrepasar la transición vítrea del polvo para sinterizar el producto. No se

utilizó compactación previo al calentamiento. El horno se fijó en 240°F (115,5°C) y el confite se dejó en el horno por alrededor de 8 minutos. El producto de confitería se dejó luego enfriar hasta lograr un estado sólido. Este producto se caracterizó por una densidad de 0,1-0,6 g/ml, una porosidad cerrada de 15 a 70%, una porosidad abierta de 10-45%, una porosidad total de 15-90%.

Esta porción o centro de confitería fue luego recubierto, en ya sea chocolate tradicional o una variedad de recubrimientos compuestos.

El producto final es liviano y rápido para disolverse en la boca y no se adhiere a los dientes. Entrega un alto nivel de sólidos de leche (50-100%) y tiene un sabor a leche fresca.

EJEMPLO 3

Dos o más polvos/particulados con diferentes propiedades físicas pueden ser utilizados para formar productos únicos. Polvos/particulados pueden ser ya sea amorfos o cristalinos (uno tiene que tener al menos una porción en el estado vítreo y uno tiene que tener un mínimo de porosidad cerrada de modo que cuando los dos materiales son mezclados la porosidad cerrada de la mezcla es al menos del 15%). Ejemplos de polvos incluyen, pero no están limitados a, leche en polvo, fruta en polvo, Nesquik, Milo, sabores y colores. Los productos producidos mediante las siguientes aplicaciones están caracterizados por una densidad de 0,1-0,6 g/ml, una porosidad

52

cerrada de 15 a 70%, una porosidad abierta de 10-45%, una porosidad total de 15-90%. Estas aplicaciones pueden ser utilizadas de las siguientes formas:

EJEMPLO 3A

Dos o más polvos, uno que es principalmente de un cristal amorfo y uno que es principalmente de material cristalino, pueden ser mezclados en seco conjuntamente y sinterizados en láminas o porciones individuales. Por ejemplo de un producto con alto contenido de azúcar cristalina, una mezcla seca en base a lácteo y con una porosidad cerrada de 40% se mezcló en seco con Nesquik (el cual tiene una gran proporción de sacarosa cristalina) en una proporción de 50/50. La mezcla seca se dispersó sobre un envase de hornear para formar una lámina y luego se calentó por alrededor de 2 minutos en una atmósfera de alrededor de 5% de HR, después de los 2 minutos la humedad de la atmósfera se elevó a alrededor de 20% de HR para sinterizar el producto. El producto se calentó por unos 4 minutos adicionales. Durante los 4 minutos, la humedad en el horno se redujo a alrededor de 14% a través de la adición de aire de alimentación (a 5% de HR). No se utilizó compactación previo al calentamiento. El horno se fijó a 240°F (115,5°C). El producto de confitería se dejó luego enfriar hasta lograr un estado sólido.

53

53

EJEMPLO 3B

Dos o más polvos con diferentes temperaturas de transición vítrea pueden ser mezclados en seco y sinterizados en láminas o porciones individuales. Esta mezcla seca debe ser sinterizada a una temperatura la cual previene al material con temperatura de transición vítrea más baja de quemarse y a la estructura de colapsar. A esta temperatura el flujo plástico de este ingrediente ocasionará que el resto del material de mayor transición vítrea se adhiera a él sinterizando así la masa de mezcla seca completa sin tener que alcanzar las temperaturas severas más altas. Las características del producto resultante incluye una densidad de 0,1-0,6 g/ml, una porosidad cerrada de 15 a 70%, una porosidad abierta de 10-45%, una porosidad total de 15-90%, una dureza de 4.000-40.000 g de fuerza, y una tasa de disolución de 1-10 segundos. Para un ejemplo, una mezcla en base a lácteo secada con una porosidad cerrada de 40% fue mezclada en seco con un polvo de frambuesa secado en una proporción de 50/50. La mezcla seca se esparció en un envase de hornear para formar una lámina y luego calentarla por alrededor de 2 minutos en una atmósfera de alrededor de 5% HR, después de los 2 minutos la humedad de la atmósfera se elevó a alrededor de 12% de HR para sinterizar el producto. El producto se calentó por 3 minutos adicionales. Durante los 3 minutos, la humedad del horno se redujo a alrededor de 8% a través de la adición de aire de alimentación (a 5% de HR). No se utilizó compactación previo al calentamiento. El horno se fijó a 220°F

54

(104,4°C). El producto de confitería entonces se dejó enfriar para alcanzar el estado sólido.

Dos polvos con diferentes puntos de transición vítrea se pueden utilizar en un producto en capas donde se alternan el polvo 1 y el polvo 2. Las condiciones de temperatura y HR se tienen que utilizar para asegurar una completa sinterización del polvo con el más alto Tg. Debido a las diferentes temperaturas de transición vítrea de los polvos, El polvo de Tg más bajo formará una estructura más quebradiza, de este modo forma un producto terminado con multi-textura y multi-sabor.

Las modalidades anteriormente descritas de la presente invención, solo pretenden que sean ejemplos. Aquellos expertos en el arte pueden realizar alteraciones, modificaciones y variaciones a las modalidades particulares sin desviarse del alcance de la invención, la cual es definida solamente por las reivindicaciones adjuntas a esto.

53

REIVINDICACIONES

1. Un confite en polvo sinterizado CARACTERIZADO porque, comprende al menos un polvo sinterizado con una textura liviana la cual tiene una densidad de 0,1-0,6 g/ml, una porosidad cerrada de 15 a 70%, una porosidad abierta de 10-45%, una porosidad total de 15-90%.

2. Un confite en polvo sinterizado de acuerdo a la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque el polvo sinterizado incluye particulados amorfos tales como frutas, leche, café, caramelo duro, galletas, obleas, y/o arroz crujiente.

3. Un confite en polvo sinterizado de acuerdo a la reivindicación 1 o reivindicación 2 CARACTERIZADO porque el polvo sinterizado incluye componentes cristalinos, tales como azúcar, sal, ácidos y/o almidones.

4. Un confite en polvo sinterizado de acuerdo a cualquier reivindicación precedente, CARACTERIZADO porque el confite en polvo sinterizado es recubierto.

5. Un confite en polvo sinterizado de acuerdo a cualquier reivindicación precedente, CARACTERIZADO porque la textura tiene la cualidad de fundir en la boca, una estructura porosa y crujiente y no sacia completamente.

6. Un método para la producción de un confite en polvo sinterizado, que comprende al menos polvo sinterizado CARACTERIZADO porque comprende las etapas de

57

(a) obtener un material de partida el polvo secado por aspersión que comprende partículas individuales; y

(b) sin someter el material de partida en polvo secado por aspersión a compactación, sinterización del polvo, tal que las partículas individuales fundan en su superficie y se adhieran unas a otras para formar un producto fusionado estructurado, poroso.

7. Un método de acuerdo a la reivindicación 6, CARACTERIZADO porque el material de partida además comprende al menos uno de cacao, malta, té, café, fruta, almidón, otros carbohidratos, y proteínas.

8. Un método de acuerdo a la reivindicación 6 o reivindicación 7, CARACTERIZADO porque además comprende la etapa de prevenir la pérdida de humedad del polvo lácteo durante la sinterización.

9. Un método de acuerdo a cualquiera de una de las reivindicaciones 6 a 8 CARACTERIZADO porque además comprende la etapa de recubrir el producto estructurado, poroso, fusionado.

10. Un confite en polvo sinterizado, CARACTERIZADO porque es preparado por el método de una cualquiera de las reivindicaciones 6 a 9.

5x

FIG. 1

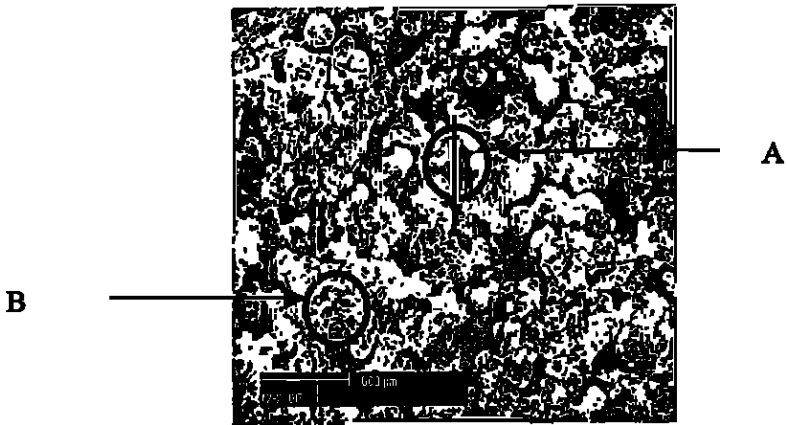
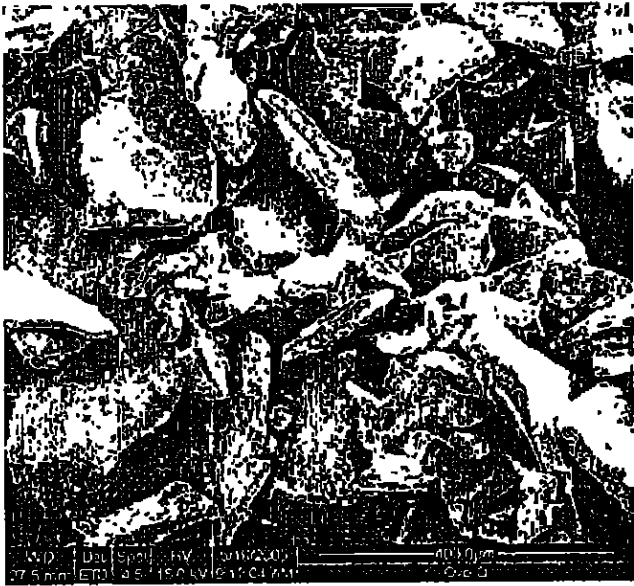
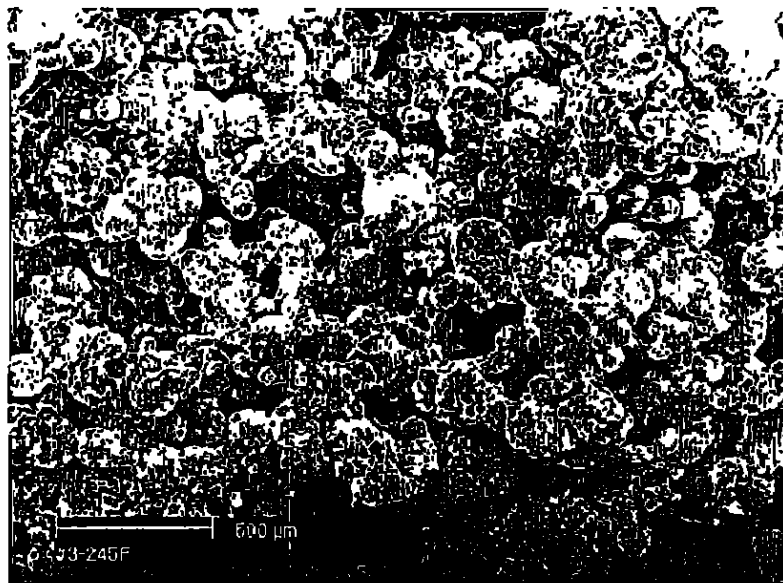


FIG. 2



1/5

FIG. 3



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

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] 32
- ◆ Dibujos de ser estos pertinentes [X] 59
- ◆ 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 []

Firma Responsable 

Fecha _____
Conmutador 3 82 08 40

Carrera 13 No 27-00 Piso 5, 7 y 10

Fax 350 52 20
E-mail info@sic.gov.co
www.sic.gov.co
Bogotá, D C , Colombia

68

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y C MERCIO

Bogotá,
2020

Doctor(a)
LLOREDA RICAURTE ALICIA
Apoderado(a) y/o Representante de
NESTEC S.A.

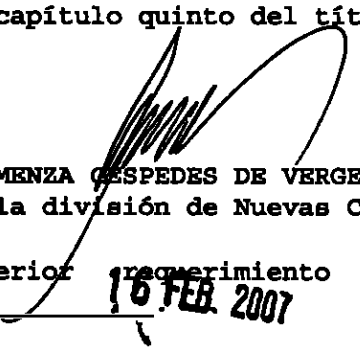
REFERENCIA	Radicación No.	7 7302
	Solicitud internacional	PCT/EP2005/007382
	Fecha inicio fase nacional	09/02/2007
	Trámite	11
	Evento	379
	Actuación	430
	Oficio No.	2367

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:

1. 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 Unica No.10 de 2001.


ALIX CARMENZA GÁSPEDES DE VERGEL
Jefe de la división de Nuevas Creaciones

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de
fecha 16 FEB 2007
lerazo