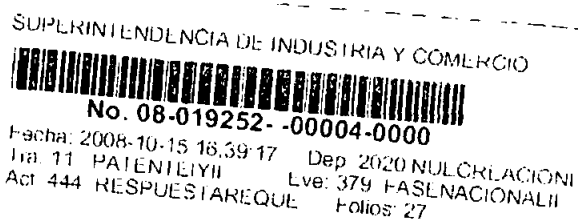


709

# LLOREDA & CIA. S. A.

ABOGADOS



BOGOTA - COLOMBIA  
OFICINA FUNDADA EN 1941  
APARTADO AEREO 12304  
TEL: 57-1-3264270 57-1-6069700  
FAX: 57-1-3264271 57-1-6069701  
CABLES: LLOREDA  
CALLE 72 No. 5-83 5º. PISO  
www.lloredacamacho.com  
jllico@lloredacamacho.com

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. S. D.

Re: P1.-UNILEVER N.V..-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para "CONCENTRADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE PARTICULADOS Y XANTAN Y GOMA DE ALGARROBO".-Clase A23L 1/00.-Expediente número 08-019.252.-

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en lista el 12 de Septiembre de 2008.

2. Dando respuesta al mencionado auto me permito presentar a ese Despacho documento completo del Reporte de Examen Preliminar Internacional sobre patentabilidad, expedido el 4 de Abril de 2008, correspondiente a la solicitud internacional número PCT/EP2006/012061, actualmente en trámite de Fase Nacional en ese Despacho, bajo el número de la referencia, junto con su respectiva traducción y anexos.

3. Así mismo debidamente autorizado por mi representado, me permito manifestar a ese Despacho que es deseo del solicitante presentar un nuevo capítulo reivindicatorio, que reemplaza al anterior, constituido por **17** reivindicaciones. Dicho nuevo capítulo reivindicatorio tiene como base el originalmente presentado, al cual se le han realizado las siguientes modificaciones:

- Reivindicación 1. Se ha eliminado dentro de esta reivindicación la aclaración: "estando el xantan y LBG cada uno presente en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantan + LBG". Me permito resaltar que al ser dicha característica parte de una de las realizaciones preferidas de la invención, es claro que el concentrado objeto de la presente solicitud no se encuentra limitado únicamente a este caso puntual, tal como lo señala la descripción de la solicitud en estudio (ver página 8 de la descripción).



W

- Nueva reivindicación 2. La nueva reivindicación 2 hace referencia específica al caso en el cual "el xantan y LBG están cada uno presente en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantan + LBG". Como se mencionó para el caso de la reivindicación 1, esta es una realización preferida de la invención, que se encuentra considerada expresamente en las páginas 5 y 8 de la descripción de la solicitud en estudio.
- Reivindicaciones 2 a 13 (Nuevas reivindicaciones 3 a 14). Estas reivindicaciones no han sido modificadas y corresponden a las originalmente presentadas. Se ha ajustado la dependencia de acuerdo con la nueva numeración.
- Reivindicación 14 (Nueva reivindicación 15). Acorde con la modificación realizada sobre la reivindicación 1, se ha eliminado de esta reivindicación la aclaración con respecto a la relación del xantan y el LBG, que se constituyen en una realización preferida de la invención.
- Nueva reivindicación 16. Esta reivindicación hace referencia al proceso de la reivindicación 13, en el cual el xantan y LBG están cada uno presente en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantan + LBG, tal como lo señala las páginas 5 y 8 de la descripción.
- Reivindicación 15 (Nueva reivindicación 17). Esta reivindicación no ha sido modificada y corresponden a la anteriormente presentada. Se ha ajustado la dependencia a la nueva numeración.

Para finalizar, atentamente me permito manifestar que las anteriores modificaciones **no amplían** de manera alguna el alcance de la presente solicitud, toda vez que se está delimitando de forma más clara el objeto de la invención al considerar de manera específica sus realizaciones preferidas, de acuerdo con lo revelado dentro de la descripción de la solicitud y que el nuevo capítulo modificado es el que debe ser tenido en cuenta en el trámite de Fase Nacional.

4. Anexos me permito presentar:

- (a) Formulario único de modificaciones y correcciones;
- (b) Recibo No. 08-78,876, expedido por la Superintendencia de Industria y Comercio, que acredita el pago de la tasa de modificación; y

(c) Copia de las páginas 26 a 29 que corresponden al nuevo capítulo reivindicatorio que consta de **17** reivindicaciones, en el cual se han realizado las modificaciones mencionadas anteriormente.

(d) Nuevos extractos en sus dos formas, **que reemplazan los originalmente presentados**, en los cuales se ha incluido la nueva reivindicación 1.

5. Ruego a usted tomar atenta nota de lo anterior y proceder de conformidad.

Señor Superintendente,

  
ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. 53.215

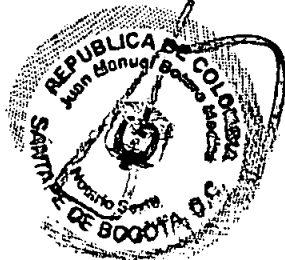
**NOTARIA SEXTA DE BOGOTÁ.**  
RECONOCIMIENTO Y PRESENTACION PERSONAL  
Bogotá, D.C. **15 OCT 2008**  
Ante mí JUAN MANUEL BOTERO MEDINA  
NOTARIO SEXTO DEL CIRCULO DE BOGOTÁ

Comparecieron: 

quien (es) exhibió (mostró) la(s) C.C. No. **39.690.713**  
y declaró (reconoció) que la(s) firma(s) que aparece(n) en el presente documento es (son) la(s) suya (s) y que el contenido del mismo es cierto. En constancia se firma esta diligencia



  
ALICIA LLOREDA RICAURTE  
C.C. No. 39.690.713 de Usaquén



972

**TRATADO DE COOPERACIÓN 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<br>F7880(V)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | PARA FUTURAS ACCIONES Ver Forma PCT/IPEA/416                            |                                                   |
| Solicitud internacional No.<br>PCT/EP2006/012061                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Fecha de registro internacional<br>(día/mes/año)<br>07.12.2006          | Fecha de prioridad<br>(día/mes/año)<br>12.12.2005 |
| Clasificación Internacional de Patentes (IPC) o clasificación nacional e IPC<br>INV. A23L1/40                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                         |                                                   |
| Solicitante<br>Unilever N.V.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                         |                                                   |
| <p>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.</p> <p>2. Este REPORTE consta de un total de <u>5</u> hojas, incluyendo esta carátula.</p> <p>3. Este reporte también es acompañado por ANEXOS, que comprenden:</p> <p>a. <input checked="" type="checkbox"/> (enviado al solicitante y a la Oficina Internacional) un total de <u>3</u> hojas, como sigue:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 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).</p> <p><input type="checkbox"/> 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.</p> <p>b. <input type="checkbox"/> (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).</p> |                                                                         |                                                   |
| <p>4. Este reporte contiene indicaciones relacionadas con los siguientes ítems:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Casilla No. I Bases del reporte</p> <p><input type="checkbox"/> Casilla No. II Prioridad</p> <p><input type="checkbox"/> Casilla No. III No establecimiento de opinión respecto a novedad, nivel inventivo y aplicabilidad industrial</p> <p><input type="checkbox"/> Casilla No. IV Falta de unidad de invención</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 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</p> <p><input type="checkbox"/> Casilla No. VI Ciertos documentos citados</p> <p><input type="checkbox"/> Casilla No. VII Ciertos defectos en la solicitud internacional</p> <p><input type="checkbox"/> Casilla No. VIII Ciertas observaciones sobre la solicitud internacional</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                         |                                                   |
| Fecha de presentación de la demanda<br>2007-07-23                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Fecha de terminación de este reporte<br>04.04.2008                      |                                                   |
| Nombre y dirección de correo de la autoridad examinadora preliminar internacional:<br>Oficina de Patentes Europea<br>D-80298 Munich<br>Tel. +49 89 2399 - 0 Tx: 523656 epmu d<br>Fax: +49 89 2399 - 4465                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Funcionario autorizado<br>Popa, Marian<br>Teléfono No. +49 89 2399-7829 |                                                   |

114

113

Casilla No. I Bases del reporte

1. Respecto al idioma, este reporte está basado en

- ☒ la solicitud internacional en el idioma en el cual fue presentada
- ☐ una traducción de la solicitud internacional en \_\_\_\_\_, el cual es el idioma de una traducción  
suministrada para los propósitos de:
- ☐ búsqueda internacional (según las Reglas 12.3(a) y 23.1(b))
- ☐ publicación de la solicitud internacional (según la Regla 12.4(a))
- ☐ examen preliminar internacional (según las Reglas 55.2(a) y/o 55.3(a))

2. Respecto a los elementos\* de la solicitud internacional, este reporte se basó en *(hojas reemplazadas las cuales han 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**

1-7, 9-17 como se presentaron originalmente

8 presentada con la demanda

**Reivindicaciones, Números**

1-17 presentadas con la demanda

☐ listado de secuencia y/o alguna tabla(s) - ver Casilla Suplementaria en Relación al Listado de Secuencia

3. ☐ Las modificaciones resultaron en la cancelación de:

- ☐ la descripción, páginas
- ☐ las reivindicaciones, Nos.
- ☐ los dibujos, hojas/figuras
- ☐ el listado de secuencia *(especificar):*
- ☐ cualquier tabla(s) relacionada al listado de secuencia *(especificar):*

4. ☐ Este reporte ha sido establecido como si (alguno de) los anexos modificados 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(c)).

- ☐ la descripción, páginas
- ☐ las reivindicaciones, Nos.
- ☐ los dibujos, hojas/figuras
- ☐ el listado de secuencia *(especificar):*
- ☐ alguna tabla(s) relacionada al listado de secuencia *(especificar):*

5. ☐ Esta opinión ha sido establecida teniendo en cuenta la **rectificación de un error obvio** autorizado por o notificado a esta Autoridad bajo la Regla 91 (Regla 70.2(e)).

115

REPORTE PRELIMINAR INTERNACIONAL SOBRE  
PATENTABILIDAD

Solicitud Internacional No.   
PCT/EP2006/012061

Casilla No. V Afirmación razonada bajo el Artículo 35(2) respecto a novedad, nivel inventivo o aplicabilidad industrial; citas y explicaciones que sustentan dicha afirmación

1. Afirmación

|                               |                                                          |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Novedad (N)                   | Si: Reivindicaciones <u>1-17</u><br>No: Reivindicaciones |
| Nivel Inventivo (IS)          | Si: Reivindicaciones<br>No: Reivindicaciones <u>1-17</u> |
| Aplicabilidad Industrial (IA) | Si: Reivindicaciones <u>1-17</u><br>No: Reivindicaciones |

2. Citaciones y explicaciones (Regla 70.7):  
ver hoja separada

775

**Re Ítem V**

**Afirmación razonada respecto a novedad, nivel inventivo o aplicabilidad industrial; citas y explicaciones que sustentan dicha afirmación**

1. Se hace referencia a los siguientes documentos:

- D1: US 2003/044503 A1 (MORGAN ELLEN K [US] ET AL) 6 de Marzo de 2003
- D2: US-A-6 086 937 (BOT DAVID SIMON [NL] ET AL) 11 de Julio de 2000
- D3: US-A-4 929 456 (BEJARANO-WALLENS CELSO O ET AL) 29 de Mayo de 1990
- D4: US-A-5 593 716 (APPELQVIST INGRID A [GB] ET AL) 14 de Enero de 1997
- D5: US-A-5 332 585 (ODERMATT ROBERT G [CH] ET AL) 26 de Julio de 1994

2. La presente aplicación no cumple con el requerimiento del Art. 33(1) PCT porque la materia objeto de las reivindicaciones 1-17 no comprende un nivel inventivo en el sentido del Art. 33(3) PCT.

3.1. Ningún documento disponible en el momento de la búsqueda reveló todas las características de la reivindicación independiente 1, es especial el contenido de sal. Por lo tanto, su materia objeto es considerada formalmente nueva (Art. 33(2) PCT).

3.2. El razonamiento anterior aplica mutatis mutandis también a las reivindicaciones de método independientes 15 y 17.

3.3. Las reivindicaciones dependientes cumplen con los requerimientos del Art. 33(2) PCT.

4. Sin embargo, a la materia objeto de todas las reivindicaciones le falta un nivel inventivo sobre la revelación combinada de varios documentos citados, así:

4.1. Para la reivindicación independiente 1

4.2. El documento D1 revela un producto que tiene casi la misma composición que el reivindicado. La diferencia está en el contenido de sal (15-30% reivindicado, max. 5%). No hay duda que el producto de D1 puede en verdad ser usado como un concentrado, puesto que contiene todas las otras características. Si sin embargo hay alguna característica diferenciadora que no lo hiciera apropiado como un concentrado, esta característica no está revelada en ninguna otra parte de la solicitud. El problema objetivo en vista de eso sería una composición alternativa, es decir, comprender más sal. Dicha modificación no comprende un nivel inventivo, puesto que la persona versada puede modificar la receta sin ejercer sus habilidades inventivas.

5. Para la reivindicación independiente 15
  - 5.1. El razonamiento anterior aplica mutatis mutandis a la reivindicación de método 15.
6. Para la reivindicación independiente 17
  - 6.1. El razonamiento anterior aplica mutatis mutandis a la reivindicación de uso 17.
7. Las reivindicaciones dependientes no contienen ninguna característica que, en combinación con las características de una reivindicación a la cual se refieren, cumpla con los requerimientos del PCT respecto a nivel inventivo, puesto que sus características son obvias y/o anticipadas por los documentos anteriormente mencionados.
8. Para cumplir con los requerimientos de la Regla 5.1(a)(ii) PCT, los documentos D1-D5 han debido ser identificados en la descripción y sus contenidos relevantes han debido ser indicados.

\* \* \*

Pueden usarse grasas y/o aceites como un ingrediente en los concentrados de acuerdo con la presente invención. Ellos pueden contribuir a dar sabor y/o sensación en la boca. Debido a la naturaleza acuosa de los concentrados, dicha grasa está preferiblemente presente en una forma emulsificada o dispersa. Puede desearse el uso de emulsificantes y/o estabilizadores. Por lo tanto, puede preferirse que el concentrado de acuerdo con la presente invención además comprenda 1-30% (peso sobre el concentrado empacado total) de aceite y/o grasa emulsificada o dispersa, preferiblemente 1-15%.

Puesto que los concentrados son semejantes a la gelatina, pueden tener una forma. Preferiblemente, el concentrado de acuerdo con la invención es en la forma de un cubo, tableta, forma de ladrillo, bolita, esfera, briqueta, gragea, forma de huevo, o forma de huevo plano. Por el presente se entiende que los "cubos o tabletas" y la "dosis unitaria" comprende una amplia variedad de formas geométricas: cerca de cubos y tabletas, también bolitas, briquetas, formas de ladrillo, etc. Cada concentrado gelificado individual preferiblemente es de un tamaño tal que el concentrado tiene un peso (excluyendo el empaque) de 1g-10kg, preferiblemente 2-250g, más preferiblemente 10-50g. La porción del concentrado de acuerdo con la presente invención según se empacó es preferiblemente tal que el concentrado tiene un peso excluyendo el empaque) de 1g-10kg, preferiblemente 2-250g, más preferiblemente 10-50g. El empaque puede ser v.g. un empaque de burbuja o una jarra de vidrio o de plástico o tubos o tazas (sellados). Preferiblemente, en el concentrado empacado de acuerdo con la invención el contenedor es una taza o tubo con un sello, pero también son ahora posibles formas de empaque más complejas (v.g. un empaque resellable). Una opción de empaque específico y preferido son tazas o tubos sellados o resellados (v.g. tazas de plástico v.g. que tienen un volumen de 1-250 ml, que comprenden 1-250g, preferiblemente 2-50g (más preferiblemente 10-50g) del concentrado, que se cierran con una tapa o sello, preferiblemente un sello de material semejante a una lámina).

El concentrado empacado de acuerdo con la presente invención es preferiblemente translúcido o transparente. Esto también puede hacerlo atractivo para escoger v.g. empaque que es al menos parcialmente transparente.

La invención además se relaciona con un proceso para la preparación de los concentrados de acuerdo con la presente invención. Un proceso para la preparación puede comprender los pasos de mezclar los ingredientes con el agua, llenar el empaque (v.g. empaques burbuja o tazas o tubos) y cerrar los empaques (v.g. por medio de un sello), donde preferiblemente se aplica un paso de calentar antes de, durante o después de llenar el empaque, con fines de preservación y/o facilitar la disolución de los ingredientes y/o lograr la gelación (después del enfriamiento posterior) o geles termoestables. Alternativamente, la mezcla (calentada) puede servirse en moldes, enfriarse para estabilizarse. Después de estabilizarse a un gel, el concentrado gelificado tendrá que ser removido de los moldes y empacado. Se prefiere, sin embargo, fabricar directamente en el empaque. Se prefiere que los pasos de mezclar

**REIVINDICACIONES**

1. Concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:
  - 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
  - 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, (% en peso con base en el concentrado total empacado)
  - 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG), estando el xantan y LBG cada uno presente en una cantidad de 30-70% con base en la cantidad total de xantan+LBG,
  - 3-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-30%, los más preferido 15-26%, de sal, en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel.
2. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el concentrado tiene la reología de un gel.
3. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-2, en donde el concentrado tiene la apariencia o reología de un gel expresada por una relación del módulo elástico  $G'$ : módulo viscoso  $G''$  de al menos 1, preferiblemente al menos 3.
4. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-3, en donde el módulo viscoso  $G''$  es al menos 10 Pa.
5. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 4, en donde el módulo viscoso  $G''$  es al menos 50 Pa.
6. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-5, en donde un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG) es 0.2-7%, preferiblemente 0.6-3%.
7. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-6, en donde el xantan y LBG están cada uno presentes en una cantidad de 40-60% sobre la cantidad total de xantan + LBG, preferiblemente en una cantidad de 45-55%, más preferiblemente una cantidad de aproximadamente 50%.
8. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-7, en donde el contenido de humedad total del concentrado es 40-60% en peso (con base en el concentrado total empacado).
9. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-8, en donde el concentrado tiene una actividad en agua  $a_w$  de 0.6 a 0.87, preferiblemente 0.7-0.8.

79

## 19

10. Concentrado de conformidad con la reivindicación 1-9, que comprende además 0.5 a 30% (peso sobre el concentrado total) de un realzador de sabor seleccionado del grupo de glutamato monosódico, 5'-ribotidos, ácidos orgánicos, o mezclas de los mismos.
11. Concentrado de conformidad con la reivindicación 1-10, que comprende además 1-30%, preferiblemente 1-15% (peso sobre el concentrado empacado total) de un aceite y/o grasa emulsificada.
12. Concentrado de conformidad con la reivindicación 1-11, donde el concentrado está en forma de cubo, tableta, bolita, esfera, briqueta, gragea.
13. Concentrado de conformidad con la reivindicación 1-12, donde el concentrado está empacado en una taza o envase sellado.
14. Proceso para preparar un concentrado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:
  - 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
  - 0.5% a 60% por peso de hierbas, vegetales, frutas carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, (% en peso con base en el concentrado total empacado),
  - 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 0.2-7%, lo más preferido 0.6-3%) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantán y goma de algarrobo (LGB), estando el xantán y LGB cada uno presente en una cantidad de 30-70% (preferiblemente 40-60%, lo más preferido cerca de 50%), sobre la cantidad total de xantán + LGB,
  - 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, lo más preferido 15-26%) de sal,

donde el concentrado tiene la apariencia de un gel, el proceso comprende los pasos de mezclar los ingredientes con el agua, llenar la mezcla en el empaque y cerrar los empaques, en donde se aplica preferiblemente un paso de calentamiento antes de, durante y/o después de llenar el empaque.

15. Proceso de conformidad con la reivindicación 14, donde al menos parte de la fase de calentamiento está a una temperatura de al menos 70°C.
16. Uso de un concentrado de conformidad con la reivindicación 1-13, para preparar un caldo o sopa.

# 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<br>F7880(V)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | <b>FOR FURTHER ACTION</b>                                                    |  | Sée Form PCT/PEA/416                         |
| International application No.<br>PCT/EP2006/012061                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | International filing date (day/month/year)<br>07.12.2006                     |  | Priority date (day/month/year)<br>12.12.2005 |
| International Patent Classification (IPC) or national classification and IPC<br>INV. A23L1/40                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                              |  |                                              |
| Applicant<br>Unilever N.V.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |                                                                              |  |                                              |
| <p>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.</p> <p>2. This REPORT consists of a total of <u>5</u> sheets, including this cover sheet.</p> <p>3. This report is also accompanied by ANNEXES, comprising:</p> <p>a. <input checked="" type="checkbox"/> sent to the applicant and to the International Bureau a total of <u>3</u> sheets, as follows:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 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).</p> <p><input type="checkbox"/> 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.</p> <p>b. <input type="checkbox"/> (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).</p> |  |                                                                              |  |                                              |
| <p>4. This report contains indications relating to the following items:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Box No. I Basis of the report</p> <p><input type="checkbox"/> Box No. II Priority</p> <p><input type="checkbox"/> Box No. III Non-establishment of opinion with regard to novelty, inventive step and industrial applicability</p> <p><input type="checkbox"/> Box No. IV Lack of unity of invention</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Box No. V Reasoned statement under Article 35(2) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement</p> <p><input type="checkbox"/> Box No. VI Certain documents cited</p> <p><input type="checkbox"/> Box No. VII Certain defects in the international application</p> <p><input type="checkbox"/> Box No. VIII Certain observations on the international application</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                              |  |                                              |
| Date of submission of the demand<br><br>2007-07-23                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | Date of completion of this report<br><br>04.04.2008                          |  |                                              |
| Name and mailing address of the international preliminary examining authority:<br> European Patent Office<br>D-80298 Munich<br>Tel. +49 89 2399 - 0 Tx: 523656 epmu d<br>Fax: +49 89 2399 - 4465.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | Authorized officer<br><br>Popa, Marian<br><br>Telephone No. +49 89 2399-7829 |  |                                              |



| <b>Box No.</b> | <b>Basis of the report</b> |
|----------------|----------------------------|
| 1              | 1970-71                    |
| 2              | 1971-72                    |
| 3              | 1972-73                    |
| 4              | 1973-74                    |
| 5              | 1974-75                    |
| 6              | 1975-76                    |
| 7              | 1976-77                    |
| 8              | 1977-78                    |
| 9              | 1978-79                    |
| 10             | 1979-80                    |
| 11             | 1980-81                    |
| 12             | 1981-82                    |
| 13             | 1982-83                    |
| 14             | 1983-84                    |
| 15             | 1984-85                    |
| 16             | 1985-86                    |
| 17             | 1986-87                    |
| 18             | 1987-88                    |
| 19             | 1988-89                    |
| 20             | 1989-90                    |
| 21             | 1990-91                    |
| 22             | 1991-92                    |
| 23             | 1992-93                    |
| 24             | 1993-94                    |
| 25             | 1994-95                    |
| 26             | 1995-96                    |
| 27             | 1996-97                    |
| 28             | 1997-98                    |
| 29             | 1998-99                    |
| 30             | 1999-00                    |
| 31             | 2000-01                    |
| 32             | 2001-02                    |
| 33             | 2002-03                    |
| 34             | 2003-04                    |
| 35             | 2004-05                    |
| 36             | 2005-06                    |
| 37             | 2006-07                    |
| 38             | 2007-08                    |
| 39             | 2008-09                    |
| 40             | 2009-10                    |
| 41             | 2010-11                    |
| 42             | 2011-12                    |
| 43             | 2012-13                    |
| 44             | 2013-14                    |
| 45             | 2014-15                    |
| 46             | 2015-16                    |
| 47             | 2016-17                    |
| 48             | 2017-18                    |
| 49             | 2018-19                    |
| 50             | 2019-20                    |
| 51             | 2020-21                    |
| 52             | 2021-22                    |
| 53             | 2022-23                    |
| 54             | 2023-24                    |
| 55             | 2024-25                    |
| 56             | 2025-26                    |
| 57             | 2026-27                    |
| 58             | 2027-28                    |
| 59             | 2028-29                    |
| 60             | 2029-30                    |
| 61             | 2030-31                    |
| 62             | 2031-32                    |
| 63             | 2032-33                    |
| 64             | 2033-34                    |
| 65             | 2034-35                    |
| 66             | 2035-36                    |
| 67             | 2036-37                    |
| 68             | 2037-38                    |
| 69             | 2038-39                    |
| 70             | 2039-40                    |
| 71             | 2040-41                    |
| 72             | 2041-42                    |
| 73             | 2042-43                    |
| 74             | 2043-44                    |
| 75             | 2044-45                    |
| 76             | 2045-46                    |
| 77             | 2046-47                    |
| 78             | 2047-48                    |
| 79             | 2048-49                    |
| 80             | 2049-50                    |
| 81             | 2050-51                    |
| 82             | 2051-52                    |
| 83             | 2052-53                    |
| 84             | 2053-54                    |
| 85             | 2054-55                    |
| 86             | 2055-56                    |
| 87             | 2056-57                    |
| 88             | 2057-58                    |
| 89             | 2058-59                    |
| 90             | 2059-60                    |
| 91             | 2060-61                    |
| 92             | 2061-62                    |
| 93             | 2062-63                    |
| 94             | 2063-64                    |
| 95             | 2064-65                    |
| 96             | 2065-66                    |
| 97             | 2066-67                    |
| 98             | 2067-68                    |
| 99             | 2068-69                    |
| 100            | 2069-70                    |
| 101            | 2070-71                    |
| 102            | 2071-72                    |
| 103            | 2072-73                    |
| 104            | 2073-74                    |
| 105            | 2074-75                    |
| 106            | 2075-76                    |
| 107            | 2076-77                    |
| 108            | 2077-78                    |
| 109            | 2078-79                    |
| 110            | 2079-80                    |
| 111            | 2080-81                    |
| 112            | 2081-82                    |
| 113            | 2082-83                    |
| 114            | 2083-84                    |
| 115            | 2084-85                    |
| 116            | 2085-86                    |
| 117            | 2086-87                    |
| 118            | 2087-88                    |
| 119            | 2088-89                    |
| 120            | 2089-90                    |
| 121            | 2090-91                    |
| 122            | 2091-92                    |
| 123            | 2092-93                    |
| 124            | 2093-94                    |
| 125            | 2094-95                    |
| 126            | 2095-96                    |
| 127            | 2096-97                    |
| 128            | 2097-98                    |
| 129            | 2098-99                    |
| 130            | 2099-00                    |
| 131            | 2100-01                    |
| 132            | 2101-02                    |
| 133            | 2102-03                    |
| 134            | 2103-04                    |
| 135            | 2104-05                    |
| 136            | 2105-06                    |
| 137            | 2106-07                    |
| 138            | 2107-08                    |
| 139            | 2108-09                    |
| 140            | 2109-10                    |
| 141            | 2110-11                    |
| 142            | 2111-12                    |
| 143            | 2112-13                    |
| 144            |                            |

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

1-7, 9-17 as originally filed  
8 filed with the demand

## Claims, Numbers

1-17 filed with the demand

- ☐ 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*):
5. ☐ This opinion has been established taking into account the **rectification of an obvious mistake** authorized by or notified to this Authority under Rule 91 (Rule 70.2 (e)).

722

**INTERNATIONAL PRELIMINARY REPORT  
ON PATENTABILITY**

International application No.  
PCT/EP2006/012061

**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 | <u>1-17</u> |
|                               | No: Claims  |             |
| Inventive step (IS)           | Yes: Claims |             |
|                               | No: Claims  | <u>1-17</u> |
| Industrial applicability (IA) | Yes: Claims | <u>1-17</u> |
|                               | No: Claims  |             |

2. Citations and explanations (Rule 70.7):

see separate sheet

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

International application No.

PCT/EP2006/012061

**Re Item V**

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

1. Reference is made to the following documents:

- D1: US 2003/044503 A1 (MORGAN ELLEN K [US] ET AL) 6 March 2003
- D2: US-A-6 086 937 (BOT DAVID SIMON [NL] ET AL) 11 July 2000
- D3: US-A-4 929 456 (BEJARANO-WALLENS CELSO O ET AL) 29 May 1990
- D4: US-A-5 593 716 (APPELQVIST INGRID A [GB] ET AL) 14 January 1997
- D5: US-A-5 332 585 (ODERMATT ROBERT G [CH] ET AL) 26 July 1994

2. Present application does not meet the requirement of Art. 33(1) PCT because the subject-matter of claims 1-17 does not involve an inventive step in the sense of Art 33(3) PCT.

3.1. No available document at the time of the search disclosed all the features of the independent claim 1, in special the salt content. Its subject-matter is considered thus formally new (Art. 33(2) PCT).

3.2. The reasoning above applies mutatis mutandis also to the independent method claims 15 and 17.

3.3. The dependent claims meet the requirements of Art. 33(2) PCT.

4. However, the subject-matter of all claims lacks an inventive step over the combined disclosure of several cited documents, as follows:

4.1. For the independent claim 1

4.2. Document D1 discloses a product having about the same composition as the claimed one. The difference is in the salt content (15-30% claimed, max. 5%). There is no doubt that the product of D1 can actually be used as a concentrate, since it contains all the other characteristics. Should nevertheless be a differentiating feature that would make it not suitable as a concentrate, this feature

723

125

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

International application No.

PCT/EP2006/012061

is not disclosed nowhere in the application. The objective problem in view of that would be an alternative composition, ie comprising more salt. Such a modification does not involve an inventive step, as the skilled person can modify the recette without excercising her/his inventive skills.

5. For the independent claim 15

5.1. The reasoning above applies mutatis mutandis to the method claim 15.

6. For the independent claim 17

6.1. The reasoning above applies mutatis mutandis to the use claim 17.

7. Dependent claims do not contain any features which, in combination with the features of any claim to which they refer, meet the requirements of the PCT in respect of inventive step, as their features are obvious and/or anticipated by aforementioned documents.

8. To meet the requirements of Rule 5.1(a)(ii) PCT, the documents D1-D5 should have been identified in the description and their relevant contents should have been indicated.

\* \* \*

Fats and/or oils may be used as an ingredient in the concentrates according to the present invention. They may contribute to flavour and/or mouthfeel. Due to the aqueous nature of the concentrates, such fat is preferably present in an emulsified or dispersed form. Use of emulsifiers and/or stabilisers may be desired. Hence, it may be preferred that the concentrate according to the present invention further comprises 1-30% (weight on total packaged concentrate) of emulsified or dispersed oil and/or fat, preferably 1-15%.

As the concentrates are jelly-like, they can have a shape. Preferably, the concentrate according to the invention is in the form of a cube, tablet, brick-shape, pellet, ball (sphere), briquette, dragee, egg-shape, or flattened egg-shape. It is herein to be understood that "cubes or tablets" and "unit dose" encompass a wide variety of geometric shapes: next to cubes and tablets also pellets, briquettes, brick-like shapes, etcetera. Each individual gelled concentrate preferably is of a size such that the concentrate has a weight (excluding packaging) of 1g-10 kg, preferably 2-250 g, more preferably 10-50 g. The portion of the concentrate according to the present invention as packaged is preferably such that the concentrate has a weight excluding packaging) of 1g-10 kg, preferably 2-250 g, more preferably 10-50 g. The packaging can be e.g. a blister pack or a glass or plastic jar or (sealed) tubs or cups. Preferably, in the packaged concentrate according to the invention the container is a cup or tub with a seal, but also more complex packaging shapes are now possible (e.g. a reclosable pack). A specific and preferred packaging option are sealed or reclosable cups or tubs (e.g. plastic cups e.g. having a volume of 1-250 ml, comprising 1-250 g, preferably 2-50 g (more preferably 10-50 g) concentrate, which are closed with a lid or seal, preferably a seal of sheet-like material).

The packaged concentrates according to the present invention are preferably translucent or transparent. This can also make it attractive to choose e.g. packaging which is at least partially transparent.

The invention further relates to a process for the preparation of the concentrates according to the present invention. A process for the preparation may comprise the steps of mixing the ingredients with the water, filling into the packaging (e.g. blister packs or cups or tubs) and closing the packs (e.g. by a seal), whereby preferably a heating step is applied prior to, during or after filling into the packaging, for preservation purposes and/or to facilitate dissolution of ingredients and/or achieving gelation (upon cooling thereafter) of thermoset gels. Alternatively, the (heated) mixture may be poured in moulds, cooled to set. After setting to a gel, the gelled concentrate will have to be removed from the moulds and packaged. It is preferred, however, to manufacture directly into the packaging. It is preferred that the steps of mixing the

## CLAIMS

1. Packaged concentrate for preparing a bouillon, broth, soup, sauce, gravy or for use as a seasoning, said concentrate comprising:
- 5     - 20-80% water (weight % based on total packaged concentrate),
- 0.5-60% by weight of herbs, vegetables, fruits, meat, fish, crustaceans, or particulates thereof, (weight % based on total packaged concentrate),
- 0.1% to 10% (weight % based on water content of concentrate) of a gelling agent comprising the combination of xanthan and locust bean gum (LBG), xanthan and LBG
- 10    each being present in an amount of 30-70% on the total amount of xanthan + LBG,
- 15-30% (weight % based on water content of concentrate, more preferably 15-26%) of salt,
- wherein the concentrate has the appearance of a gel.
- 15    2. Concentrate according to claim 1, wherein the concentrate has the rheology of a gel.
3. Concentrate according to claim 1-2, wherein wherein the concentrate has the appearance or rheology of a gel as expressed by the ratio of elastic modulus  $G'$  : viscous modulus  $G''$  of at least 1, preferably at least 3.
- 20    4. Concentrate according to claim 1-3, wherein viscous modulus  $G''$  is at least 10 Pa.
5. Concentrate according to claim 4, wherein the viscous modulus  $G''$  is at least 50 Pa.
- 25    6. Concentrate according to claim 1-5, wherein the amount of a gelling agent comprising the combination of xanthan and locust bean gum (LBG) is 0.2-7%, preferably 0.6-3%.
7. Concentrate according to claim 1-6, wherein xanthan and LBG each being present in an amount of 40-60% on the total amount of xanthan + LBG, preferably in an amount of 45-
- 30    55%, more preferably an amount of about 50%.
8. Concentrate according to claim 1-7, wherein the total moisture content of the concentrate is 40-60% by weight (based on the total packed concentrate).
- 35    9. Concentrate according to claim 1-8, wherein the concentrate has a water activity  $a_w$  of 0.6 to 0.87, preferably 0.7-0.8.

10. Concentrate according to claim 1-9, further comprising 0.5 to 30% (weight on total concentrate) of a taste enhancer selected from the group of monosodium glutamate, 5'-ribotides, organic acids, or mixtures thereof.
- 5
11. Concentrate according to claim 1-10, further comprising 1-30%, preferably 1-15% (weight on total packaged concentrate) of emulsified oil and/or fat.
12. Concentrate according to claim 1-11, wherein the concentrate is in the form of a cube,
- 10 tablet, pellet, ball, briquette, dragee.
13. Concentrate according to claim 1-12, wherein the concentrate is packaged in a cup or tub with a seal.
- 15
14. Process for preparing a concentrate for preparing a bouillon, broth, soup, sauce, gravy or for use as a seasoning, said concentrate comprising:
- 20-80% water (weight % based on total packaged concentrate),
  - 0.5-60% by weight of herbs, vegetables, fruits, meat, fish, crustaceans, or particulates thereof, (weight % based on total packaged concentrate),
  - 0.1% to 10% (weight % based on water content of concentrate, preferably 0.2-7%, more preferably 0.6-3%) of a gelling agent comprising the combination of xanthan and locust bean gum (LBG), xanthan and LBG each being present in an amount of 30-70% (preferably 40-60%, more preferably about 50%) on the total amount of xanthan + LBG,
  - 15-30% (weight % based on water content of concentrate, more preferably 15-26%) of salt,
- 20
- wherein the concentrate has the appearance of a gel, the process comprising the steps of mixing the ingredients with the water, filling into the packaging and closing the packs, whereby preferably a heating step is applied prior to, during or after filling into the
- 25
- packaging.
- 30
15. Process according to claim 14, wherein at least part of the heating stage is to a temperature of at least 70°C.
- 35
16. Use of a concentrate according to claim 1-13, for preparing a bouillon or soup.

**FORMULARIO ÚNICO DE CORRECCIONES Y MODIFICACIONES.**  
2000-10

①

**SOLICITUD DE:**

☐

Corrección de Error Material.

☒

Modificación a una Solicitud.

②

**SOLICITANTE**

Nombre: UNILEVER N.V., sociedad existente y organizada de conformidad con las leyes de Holanda

Dirección: Weena 455, 3013 AL, Postbus 760, 3000 DK, Rotterdam, Holanda

Teléfono: 3 264270

Fax: 6 069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

Domicilio: Rotterdam, Holanda

**IDENTIFICACION**

C.C. ☐

NIT ☐

C.E. ☐

Otro ☐

Número \_\_\_\_\_

③

**REPRESENTANTE  
O APODERADO**

Nombre: ALICIA LLOREDA RICAURTE

Dirección: Calle 72 No. 5-83 5° Piso

Teléfono: 3 264270

Fax: 6 069701

E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

**IDENTIFICACION**

C.C. ☒

NIT ☐

C.E. ☐

Otro ☐

Número 39.690.713 TP 53.215

④

**Número de expediente:**

08-019.252

⑤

Descripción de la corrección o modificación solicitada Nuevo capítulo reivindicatorio que consta de 17 reivindicaciones en la solicitud de patente de invención arriba referida.

⑥

Comprobante de pago No. 08-78.876

Fecha Octubre 3 de 2008

⑦

**Anexos:**

☒

Comprobante de pago de la tasa.

☐

Poderes, si fuere el caso

☐

Certificado de existencia y representación legal de las partes, cuando sean personas jurídicas.

⑧

NOMBRE ALICIA LLOREDA RICAURTE

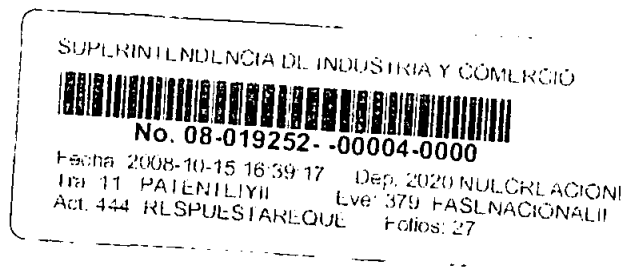
FIRMA



C.C. 39.690.713

53.215

729



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 08 - 78,876  
FECHA : OCTUBRE 3 DE 2008

\*\*\*\*\* CONSIGNACION \*\*\*\*\*

| DEPOSITANTE        | TIPO PAGO    | BANCO           | CUENTA    | No. PAGO | FECHA PGO  | Vr. PAGO      |
|--------------------|--------------|-----------------|-----------|----------|------------|---------------|
| LLOREDA Y CIA S. A | CONSIGNACION | BANCO DE BOGOTA | 062754387 | 4891913  | 03/10/2008 | 12,255,000.00 |

\*\*\*\*\* CONCEPTO \*\*\*\*\*

| CANT. | RENTISTICO  | CONCEPTO                       | TOTAL CONCEPTO |
|-------|-------------|--------------------------------|----------------|
| 1     | 50005-01-03 | CAMBIO DE MODALIDAD Y MODIFICA |                |
|       |             | 12 MARCAS Y LEHAS COMERCIALES  | 103,000.00     |
|       |             | TOTAL :                        | \$ 103,000.00  |

SON: CIENTO TRES MIL PESOS

RESPONSABLE : \_\_\_\_\_

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. \_\_\_\_\_

## REIVINDICACIONES

1. Concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, (% en peso con base en el concentrado total empacado)
- 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG),
- 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-26%), de sal,

en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel.

2. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1, donde el xantan y LBG están cada uno presente en una cantidad de 30-70% con base en la cantidad total de xantan+LBG.

3. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1 ó 2, en donde el concentrado tiene la reología de un gel.

4. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-3, en donde el concentrado tiene la apariencia o reología de un gel expresada por una relación del módulo elástico  $G'$ : módulo viscoso  $G''$  de al menos 1, preferiblemente al menos 3.

5. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-4, en donde el módulo viscoso  $G''$  es al menos 10 Pa.
6. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 5, en donde el módulo viscoso  $G''$  es al menos 50 Pa.
7. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-6, en donde la cantidad de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG) es 0.2-7%, preferiblemente 0.6-3%.
8. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-7, en donde el xantan y LBG están cada uno presentes en una cantidad de 40-60% sobre la cantidad total de xantan + LBG, preferiblemente en una cantidad de 45-55%, más preferiblemente una cantidad de aproximadamente 50%.
9. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-8, en donde el contenido de humedad total del concentrado es 40-60% en peso (con base en el concentrado total empacado).
10. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-9, en donde el concentrado tiene una actividad en agua  $a_w$  de 0.6 a 0.87, preferiblemente 0.7-0.8.
11. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-10, que además comprende 0.5 a 30% (en peso con base en el concentrado total) de un mejorador de sabor seleccionado del grupo que consiste de glutamato monosódico, 5'-ribotidas, ácidos orgánicos o mezclas de los mismos.

12. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-11, que además comprende 1-30%, preferiblemente 1-15% (en peso con base en el concentrado total empacado) de aceite y/o grasa emulsificada.

13. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-12, en donde el concentrado está en la forma de un cubo, tableta, pélet, bola, briqueta, gragea.

14. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-13, en donde el concentrado es empacado en una taza o envase con un sello.

15. Proceso para preparar un concentrado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 0.2-7%, más preferiblemente 0.6-3%) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG),
- 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-26%), de sal,

en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel, el proceso comprende los pasos de mezclar los ingredientes con el agua, llenar la mezcla en el empaque, y cerrar el empaque, por medio de lo cual se aplica un paso de calentamiento antes de, durante ó después del llenado en el empaque.

16. Proceso de acuerdo con la reivindicación 15, donde el xantan y LBG cada uno está presente en una cantidad de 30-70% (preferiblemente 40-60%, más preferiblemente aproximadamente 50%) con base en la cantidad total de xantan+LBG.

17. Proceso de acuerdo con la reivindicación 15 ó 16, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 70°C.

|                                                                                                                                                                                 |                    |                                                                                                                                                                             |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <br><b>Industria y Comercio</b><br>SUPERINTENDENCIA                                            |                    | <b>SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO</b><br><b>DIVISION DE NUEVAS CREACIONES</b><br><b>EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN</b><br><b>SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION PCT</b> |           |
| (21) N° de solicitud: 08-019.252                                                                                                                                                |                    | (51) Int Cl: A23L 1/00                                                                                                                                                      |           |
| (22) Fecha de solicitud: 25-02-08                                                                                                                                               |                    | (71) Solicitante(s) UNILEVER N.V.                                                                                                                                           |           |
| (30) Prioridad                                                                                                                                                                  | (31) No. Prioridad | (32) Fecha                                                                                                                                                                  | (33) País |
|                                                                                                                                                                                 | 05077842.2         | 12-12-05                                                                                                                                                                    | EP        |
|                                                                                                                                                                                 | 06115093.4         | 07-06-06                                                                                                                                                                    | EP        |
|                                                                                                                                                                                 |                    | (72) Inventor(es) ACHTERKAMP, Georg; ACKERMANN, Dieter, Kurt, Karl; INOUE, Chiharu; KOHLUS, Reinhard y KUHN, Matthias.                                                      |           |
|                                                                                                                                                                                 |                    | (74) Apoderado: ALICIA LLOREDA RICAURTE                                                                                                                                     |           |
| (85) Fecha limite inicio fase nacional: 12-07-08                                                                                                                                |                    | (87) Publicación internacional                                                                                                                                              |           |
| (86) Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT                                                                                                                      |                    | Fecha: 21/06/07                                                                                                                                                             |           |
| Fecha de presentación de la solicitud: 07/12/06                                                                                                                                 |                    | N° publicación: WO 2007/068484 A1                                                                                                                                           |           |
| No. de solicitud PCT/EP2006/012061                                                                                                                                              |                    |                                                                                                                                                                             |           |
| (54) Título: "CONCENTRADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE PARTICULADOS Y XANTAN Y GOMA DE ALGARROBO" |                    |                                                                                                                                                                             |           |

Resumen - Reivindicación(es):

Reivindicación número 1:

Concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado),
- 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, (% en peso con base en el concentrado total empacado)
- 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG),
- 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-26%), de sal,

en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel.

135



**Industria y Comercio**

**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO  
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES**

**TARJETA ARCHIVO TEMATICO**

SUPERINTENDENCIA PATENTE DE INVENCION PCT X MODELO DE UTILIDAD DISEÑO INDUSTRIAL

(21) N° de solicitud: **08-019.252**

(22) Fecha de solicitud: 25-02-08

(51) Clasificación Internacional: A23L 1/00

(71) Solicitante(s) **UNILEVER N.V.**

(72) Inventor(es) **ACHTERKAMP, Georg; ACKERMANN, Dieter, Kurt, Karl; INOUE, Chiharu; KOHLUS, Reinhard y KUHN, Matthias.**

(74) Apoderado: **ALICIA LLOREDA RICAURTE**

(30) Prioridad

(31) No. Prioridad

(32) Fecha

(33) País

**05077842.2**

**12-12-05**

**EP**

**06115093.4**

**07-06-06**

**EP**

(85) Fecha límite inicio fase nacional: 12-07-08

(86) Datos relativos a la presentación de la solíc. PCT

Fecha de presentación de la solicitud: 07-12-06

No. de solicitud **PCT/EP2006/012061**

(87) Publicación internacional:

Fecha: 21-06-07

No. Publicación : **WO 2007/068484 A1**

**FIGURA CARACTERÍSTICA**  
6 x 6 cm

**(54) Título: "CONCENTRADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE PARTICULADOS Y XANTAN Y GOMA DE ALGARROBO"**

**(57) Resumen:**

Reivindicación número 1:

Concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:

- 20-80% de agua (% en peso con base en el concentrado total empacado).
  - 0.5-60% en peso de hierbas, vegetales, frutas, carne, pescado, crustáceos o particulados de los mismos, (% en peso con base en el concentrado total empacado)
  - 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado) de un agente gelificante que comprende la combinación de xantán y goma de algarrobo (LBG).
  - 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-26%), de sal,
- en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel.

137

1310

REPUBLICA DE COLOMBIA  
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Folio 138

2020  
Bogotá D.C.,

Doctor(a)  
LLOREDA RICAURTE ALICIA  
Apoderado(a) y/o Representante de  
UNILEVER N. V.

|            |                            |                   |
|------------|----------------------------|-------------------|
| REFERENCIA | Radicación No.             | 8 19252           |
|            | Solicitud internacional    | PCT/EP2006/012061 |
|            | Fecha inicio fase nacional | 12/07/2008        |
|            | Trámite                    | 11                |
|            | Evento                     | 379               |
|            | Actuación                  | 416               |
|            | Oficio No.                 | 8347              |
|            | Folios                     | 1                 |

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

Cúmplase  
Dado en Bogotá DC,

05 JUN. 2009

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

jfernand

**DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES**

**RADICACIÓN EXPEDIENTE No.08-019252**

**EL EXTRACTO DE LA PRESENTE SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION**  
**FUE PUBLICADO EN LA GACETA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL No 607 DE**  
**FECHA 31 DE AGOSTO DE 2009 EL TÉRMINO HÁBIL SEÑALADO POR LA**  
**LEY EXPIRA EL 26 DE NOVIEMBRE DEL 2009** ✓

NOTA: Dentro del plazo de los seis (6) meses siguientes a partir de la fecha de publicación en la gaceta de Propiedad Industrial, deberá solicitar y cancelar el examen de patentabilidad so pena de que la solicitud caiga en abandono, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 44 de la Decisión 486/2000.

**SE PRESENTARON OPOSICIONES POR PARTE DE TERCEROS.**

SI   X   NO