

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

No. 08-019256- -00002-0000

Fecha: 2008-06-23 16:50:15 Dep. 2020 NUECREACION
Tra. 11 PATENTEIIII Eve: 379 FASENACIONALII
Act. 329 CTOINFORMACION Folios: 34

FAX: 57-1-320421101-10000001
CABLES: LLOREDA
CALLE 72 No. 5-83 5º. PISO
www.lloredacamacho.com
jlcco@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 GELATINA Y
ALMIDÓN".-Clase A23L 1/40.-Expediente número 08-019.256.-

1. Me refiero a mi memorial de 29 de Febrero de 2008.
2. Atentamente me permito presentar a ese Despacho los documentos que acreditan el traspaso que los autores del invento de la referencia, hacen a favor de mí representado de sus derechos sobre el mismo, debidamente apostillado y junto con sus Traducciones Oficiales Nos. 2008-02-22-104 y 2008-03-14-160, debidamente legalizadas hasta por el Ministerio de Relaciones Exteriores bajo los números 952219 y 952828 de 14 y 18 de Marzo de 2008.
3. Así mismo, anexo me permito presentar a usted documento completo del Reporte Preliminar Internacional sobre Patentabilidad, expedido el 07 de Abril de 2008, correspondiente a la solicitud internacional número PCT/EP2006/011820, actualmente en trámite de Fase Nacional en ese despacho, bajo el número de la referencia.
4. Ruego a usted tomar atenta nota de lo anterior y proceder de conformidad.

Señor Superintendente,


ALICIA LLOREDA RICAURTE
T.P. 53.215

30

TRADUCCION OFICIAL No. 2008-02-22-104
DE UN DOCUMENTO ESCRITO EN INGLES

TRASPASO

F7880(V)

Yo/Nosotros, el suscrito(s), cedente(s)

Georg ACHTERKAMP

Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn,
Alemania

Dieter Kurt Karl ACKERMANN

Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn,
Alemania

Chiharu INOUE

Unilever R&D Vlaardingen B.V., Olivier van Noortlaan 120, 3133 AT
Vlaardingen, Países Bajos

Reinhard KOHLUS

Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn,
Alemania

Matthias KUHN

Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn,
Alemania

21

declaro que soy el inventor(es) verdadero de una invención llamada:

CONCENTRADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO
DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO

Mediante el presente cedo al cesionario suscrito
Unilever NV, una compañía holandesa de
Weena 455, 3013 AL Rotterdam, Holanda

todo mi derecho de la invención y el derecho a solicitar y obtener patentes
industriales en su nombre, en los países indicados en el anexo adjunto, de
conformidad con:

Solicitud de Patente Industrial No	EP05077842
Presentada en	Europa
Presentada el	12 de diciembre de 2005 (12.12.05)
Presentada por	Unilever N.V.

Este traspaso tendrá efecto desde el 12 de diciembre de 2005 (12.12.05)

Cedentes

(firma: ilegible)

Georg ACHTERKAMP

(firma: ilegible)

Dieter Kurt Karl ACKERMANN

LISTA DE PAISES – TERRITORIOS NV

ALBANIA ALEMANIA ALGERIA ANDORRA ANGOLA ANTILLAS HOLANDESAS ARGENTINA ARMENIA ARUBA AUSTRIA AZERBAIJAN BIELORUSIA BELGICA BENIN BOLIVIA BOSNIA Y HERZEGOVINA BRASIL BRUNEI DARUSSALAM BULGARIA BURKINA FASO BURUNDI CABO VERDE CAMBOYA CAMERUN CHAD CHILE CHINA COLOMBIA COMORO CONGO COSTA RICA COSTA DE MARFIL CROACIA CUBA DINAMARCA DJIBOUTI ECUADOR EL SALVADOR ESLOVAQUIA ESLOVENIA ESPAÑA ESTONIA FEDERACION RUSA FILIPINAS FINLANDIA FRANCIA	GABON GEORGIA GRECIA GROENLANDIA GUATEMALA GUINEA GUINEA ECUATORIAL GUINEA-BISSAU HAITI HOLANDA HONDURAS HONG KONG HUNGRIA INDONESIA IRAN ISLANDIA ISLAS FAROE ISLAS TURCOS Y CAICOS ITALIA JAPON KZAKHSTAN KYRGYZSTAN LA ANTIGUA YUGOSLAVIA LAOS LETONIA LIBANO LIBERIA LIBIA LIECHTENSTEIN LITUANIA LUXEMBURGO MACAU MADAGASCAR MALI MAURITANIA MEXICO MONACO MARRUECOS MOZAMBIQUE NICARAGUA NIGERIA NORUEGA	O.A.P.I. PANAMA PARAGUAY PERU POLONIA PORTUGAL REPUBLICA CHECA REPUBLICA CENTRAL AFRICANA REPUBLICA DE COREA REPUBLICA DE MACEDONIA REPUBLICA DE MOLDAVIA REPUBLICA DEMOCRATICA DE COREA REPUBLICA DOMINICANA RUANDA RUMANIA SAHARA OCCIDENTAL SAN MARINO SANTO TOME Y PRINCIPE SANTA SEDE (ESTADO CIUDAD DEL VATICANO) SENEGAL SIRIA SUECIA SURINAM SUIZA TAILANDIA TAIWAN TAYIKISTÁN TIMOR ORIENTAL TOGO TUNISIA TURQUIA TURMEQUISTAN UCRANIA URUGUAY UZBEKISTAN VENEZUELA VIET NAM YUGOSLAVIA ZAIRE
---	---	--

Todas las firmas deben notarizarse

Expedido para copia certificada fiel según el Artículo 49, Párrafo 3 de la Ley de Notarios Públicos (Wet op het Notarisambt) por mí Victor Joseph Antonius Johannes Clemens van Heeswijk, Notario Público de Rotterdam, Países Bajos.

Rotterdam, 04 de febrero de 2008

Sello.

(firma: ilegible)

APOSTILLA

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

1. País: Países Bajos
- Este documento público
2. ha sido firmado por el señor V.J.A.J.C. van Heeswijk
3. actuando como Notario
4. lleva el sello/estampilla del señor V.J.A.J.C. van Heeswijk de Rotterdam

Certificado

5. en Rotterdam
6. el día 4 de febrero de 2008
7. por el secretario del Tribunal del Distrito
(Griffier van de Rechtbank)
8. No. HA RP 08-677-5
9. Sello/Estampilla
10. Firma (ilegible)
- Sello notarial.
- A. Dijkshoorn

Traducido según mi mejor saber y entender, este día 22 de febrero de 2008, en la ciudad de Bogotá, D.C., por Anita Escobar de Tamayo, Traductora Oficial, Res. 2177 de 1989, Ministerio de Justicia, República de Colombia.

TRADUCTORA OFICIAL
RES. 2177/89 MINJUSTICIA
ANITA ESCOBAR DE TAMAYO

ASSIGNMENT

I/WE, the undersigned, assignors

Georg ACHTERKAMP

Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn, Germany

Dieter Kurt Karl ACKERMANN

Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn, Germany

Chihara INOUE

Unilever R&D Vlaardingen, Olivier van Noortlaan 120, 3133 AT Vlaardingen, Netherlands

Reinhard KOHLUS

Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn, Netherlands

Matthias KUHN

Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn, Germany

declare that I am/we are the true inventor(s) of an invention entitled:

CONCENTRATE FOR PREPARING A BOUILLON, SOUP, SAUCE, GRAVY OF FOR USE
AS A SEASONING

I/WE hereby assign to the undersigned assignee

Unilever NV, a Dutch company of

Weena 455, 3013 AL Rotterdam, Netherlands

My/our entire right to the invention and the right to apply for and to obtain industrial patents in their name, in the countries stated in the attached schedule, on the basis of:

Industrial Patent Application No

EP05077842

Filed in

Europe

Filed on

12 December 2005 (12.12.05)

Filed by

Unilever N.V.

This assignment to take effect from 12 December 2005 (12.12.05)

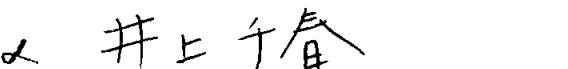
Assignors:



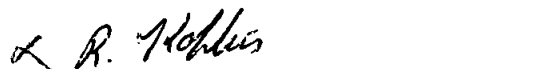
Georg ACHTERKAMP



Dieter Kurt Karl ACKERMANN



Chihara INOUE



Reinhard KOHLUS



Matthias KUHN

Assignee:



Carina G ONNINK

Authorised Signatory for Unilever NV

SCHEDULE OF COUNTRIES - NV TERRITORIES

ALBANIA
ALGERIA
ANDORRA
ANGOLA
ARGENTINA
ARMENIA
ARUBA
AUSTRIA
AZERBAIJAN

BELARUS
BELGIUM
BENIN
BOLIVIA
BOSNIA AND
HERZEGOVINA
BRAZIL
BRUNEI DARUSSALAM
BULGARIA
BURKINA FASO
BURUNDI

CAMBODIA
CAMEROON
CAPE VERDE
CENTRAL AFRICAN
REPUBLIC
CHAD
CHILE
CHINA
COLOMBIA
COMOROS
CONGO
COSTA RICA
COTE D'IVOIRE
CROATIA
CUBA
CZECH REPUBLIC

DEMOCRATIC PEOPLES
REPUBLIC OF KOREA
DENMARK
DJIBOUTI
DOMINICAN REPUBLIC

EAST TIMOR
ECUADOR
EL SALVADOR
EQUATORIAL GUINEA
ESTONIA

FAROE ISLANDS
FINLAND
FRANCE

GABON
GEORGIA
GERMANY
GREECE
GREENLAND
GUATEMALA
GUINEA
GUINEA-BISSAU

HAITI
HOLY SEE (VATICAN
CITY STATE)
HONDURAS
HONG KONG
HUNGARY

ICELAND
INDONESIA
IRAN
ITALY

JAPAN

KAZAKHSTAN
KYRGYZSTAN

LAOS
LATVIA
LEBANON
LIBERIA
LIBYA
LIECHTENSTEIN
LITHUANIA
LUXEMBOURG

MACAU
MADAGASCAR
MALI
MAURITANIA
MEXICO
MONACO
MOROCCO
MOZAMBIQUE

NETHERLANDS
NETHERLANDS ANTILLES
NICARAGUA

NIGER
NORWAY

O.A.P.I.

PANAMA
PARAGUAY
PERU
PHILIPPINES
POLAND
PORTUGAL

REPUBLIC OF KOREA
REPUBLIC OF MOLDOVA
ROMANIA
RUSSIAN FEDERATION
RWANDA

SAN MARINO
SAO TOME AND PRINCIPE
SENEGAL
SLOVAKIA
SLOVENIA
SPAIN
SURINAME
SWEDEN
SWITZERLAND
SYRIA

TAIWAN
TAJIKISTAN
THAILAND
THE FORMER YUGOSLAV
REPUBLIC OF
MACEDONIA
TOGO
TURKS AND CAICOS
ISLANDS
TUNISIA
TURKEY
TURKMENISTAN

UKRAINE
URUGUAY
UZBEKISTAN

VENEZUELA
VIET NAM
WESTERN SAHARA
YUGOSLAVIA
ZAIRE



Issued for true certified copy as meant in Article 49, Paragraph 3 of the Civil Law Notaries Act (Wet op het Notarisambt) by me, Victor Joseph Antonius Johannes Clemens van Heeswijk, civil law notary in Rotterdam, the Netherlands.

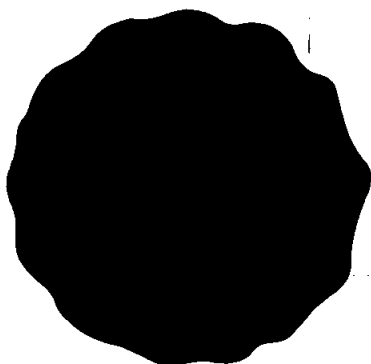
Rotterdam, 04 February 2008



APOSTILLE

1. (Convention de la Haye du 5 Octobre 1961)
Country: NETHERLANDS
This public document
2. has been signed by mr V.J.A.J.C. van Heeswijk
3. acting in the capacity of notary
4. bears the seal/stamp of
mr V.J.A.J.C. van Heeswijk at Rotterdam
certified
5. at Rotterdam 6. the 4 februari 2008
7. by the Clerk of the District Court
- (Griffier van de Rechtbank)
8. No. HA RP 08-677-5
9. Seal/stamp

10. Signature
A. Dijkshoorn



TRADUCCION OFICIAL No. 2008-03-14-160
DE UN DOCUMENTO ESCRITO EN INGLES

TRASPASO

F7906V)

Nosotros, los suscritos, cedentes

Georg ACHTERKAMP

Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn,
Alemania

Dieter Kurt Karl ACKERMANN

Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn,
Alemania

Chiharu INOUE

Unilever R&D Vlaardingen, Olivier van Noortlaan 120, 3133 AT Vlaardingen,
Países Bajos

Reinhard KOHLUS

Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn,
Alemania

Mattias KUHN

Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn,
Alemania

declaro que soy el inventor(es) verdadero de una invención llamada:

**CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA,
SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO**

Mediante el presente cedo al cesionario suscrito

Unilever NV, una compañía holandesa de
Weena 455, 3013 AL Rotterdam, Holanda

todo mi derecho a la invención y el derecho a solicitar y obtener patentes
industriales en su nombre, en los países indicados en el anexo adjunto, con base
en:

Solicitud de Patente Industrial No	EP06115093
Presentada en	Europa
Presentada el	07 de junio de 2006 (07.06.06)
Presentada por	Unilever N.V. Weena 455 3031 AL Róterdam Países Bajos

Este traspaso tendrá efecto desde el 07 de junio de 2006 (07.06.06)

Cedentes:

(firma: ilegible)

Georg ACHTERKAMP

(firma: ilegible)

(firma: ilegible)

Dieter Kurt Karl ACKERMANN

(firma: ilegible)

LISTA DE PAISES – TERRITORIOS.NV

ALBANIA	GABON	O.A.P.I.
ALEMANIA	GEORGIA	PANAMA
ALGERIA	GRECIA	PARAGUAY
ANDORRA	GROENLANDIA	PERU
ANGOLA	GUATEMALA	POLONIA
ANTILLAS HOLANDEAS	GUINEA	PORTUGAL
ARGENTINA	GUINEA ECUATORIAL	
ARMENIA	GUINEA-BISSAU	
ARUBA		
AUSTRIA	HAITI	REPUBLICA CHECA
AZERBAIJAN	HOLANDA	REPUBLICA CENTRAL AFRICANA
	HONDURAS	REPUBLICA DE COREA
	HONG KONG	REPUBLICA DE MACEDONIA
	HUNGRIA	REPUBLICA DE MOLDAVIA
		REPUBLICA DEMOCRATICA DE COREA
BIELORUSIA	INDONESIA	REPUBLICA DOMINICANA
BELGICA	IRAN	RUANDA
BENIN	ISLANDIA	RUMANIA
BOLIVIA	ISLAS FAROE	
BOSNIA Y HERZEGOVINA	ISLAS TURCOS Y CAICOS	
BRASIL	ITALIA	SAHARA OCCIDENTAL
BRUNEI DARUSSALAM		SAN MARINO
BULGARIA	JAPON	SANTO TOME Y PRINCIPE
BURKINA FASO		SANTA SEDE (ESTADO CIUDAD DEL VATICANO)
BURUNDI	KZAKHSTAN	SENEGAL
	KYRGYZSTAN	SIRIA
		SUECIA
CABO VERDE	LA ANTIGUA YUGOSLAVIA	SURINAM
CAMBOYA	LAOS	SUIZA
CAMERUN	LETONIA	
CHAD	LIBANO	
CHILE	LIBERIA	TAILANDIA
CHINA	LIBIA	TAIWAN
COLOMBIA	LIECHTENSTEIN	TAYIKISTÁN
COMORO	LITUANIA	TIMOR ORIENTAL
CONGO	LUXEMBURGO	TOGO
COSTA RICA		TUNISIA
COSTA DE MARFIL	MACAU	TURQUIA
CROACIA	MADAGASCAR	TURMEQUISTAN
CUBA	MALI	UCRANIA
	MAURITANIA	URUGUAY
DINAMARCA	MEXICO	UZBEKISTAN
DJIBOUTI	MONACO	
	MARRUECOS	VENEZUELA
ECUADOR	MOZAMBIQUE	VIET NAM
EL SALVADOR		
ESLOVAQUIA	NICARAGUA	YUGOSLAVIA
ESLOVENIA	NIGERIA	
ESPAÑA	NORUEGA	ZAIRE
ESTONIA		
FEDERACION RUSA		
FILIPINAS		
FINLANDIA		
FRANCIA		

Todas las firmas deben notariarse

Expedido como copia fiel certificada según el Artículo 49, Párrafo 3 de la Ley de Notarios Públicos (Wet op het Notarisambt) por mí Victor Joseph Johannes Clemens van Heeswijk, Notario Público de Róterdam, Países Bajos.

Rotterdam, 04 de febrero de 2008

Sello.

(firma: ilegible)

APOSTILLA

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

1. País: Países Bajos
- Este documento público
2. ha sido firmado por el señor V.J.A.J.C. van Heeswijk
3. actuando como Notario
4. lleva el sello/estampilla del señor V.J.A.J.C. van Heeswijk de Rotterdam

Certificado

5. en Rotterdam
6. el día 4 de febrero de 2008
7. por el secretario del Tribunal del Distrito
(Griffier van de Rechtbank)
8. No. HA RP 08-677-9
9. Sello/Estampilla
10. Firma (ilegible)
- Sello notarial.
- A. Dijkshoorn

Traducido según mi mejor saber y entender, este día 14 de marzo de 2008, en la ciudad de Bogotá, D.C., por Anita Escobar de Tamayo, Traductora Oficial, Res. 2177 de 1989, Ministerio de Justicia, República de Colombia.

TRADUCTORA OFICIAL
RES. 2177/89 MINJUSTICIA
Anita Escobar de Tamayo
ANITA ESCOBAR DE TAMAYO

MINISTERIO DE
RELACIONES EXTERIORES

2008 MAR 18 A 9:52

WLS
JEFE DE LEGALIZACIONES
BOGOTÁ D.C.

NO SE ASUME
RESPONSABILIDAD
DEL TEXTO

952828

Amalia Escobar
CUYA FIRMA APARECE EN EL
DOCUMENTO DESEMPEÑA
LAS FUNCIONES INDICADAS.

ASSIGNMENT

I/WE, the undersigned, assignors

Georg ACHTERKAMP

Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn, Germany

Dieter Kurt Karl ACKERMANN

Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn, Germany

Chiharu INOUE

Unilever R&D Vlaardingen, Olivier van Noortlaan 120, 3133 AT Vlaardingen, Netherlands

Reinhard KOHLUS

Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn, Germany

Matthias KUHN

Unilever Bestfoods Deutschland GmbH, Knorrstrasse 1, 74074 Heilbronn, Germany

declare, that I am/we are the true inventor(s) of an invention entitled:

PACKAGED CONCENTRATE FOR PREPARING A BOUILLON, SOUP, SAUCE, GRAVY
OR FOR USE AS A SEASONING

I/WE hereby assign to the undersigned assignee

Unilever NV, a Dutch company of

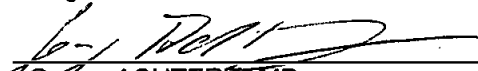
Weena 455, 3013 AL Rotterdam, Netherlands

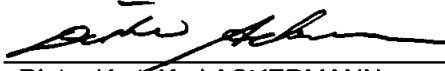
My/our entire right to the invention and the right to apply for and to obtain industrial patents in their name, in the countries stated in the attached schedule, on the basis of:

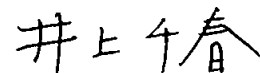
Industrial Patent Application No	EP06115093
Filed in	Europe
Filed on	07 June 2006 (07.06.06)
Filed by	Unilever N.V. Weena 455 3013 AL Rotterdam Netherlands

This assignment to take effect from 07 June 2006 (07.06.06)

Assignors:


Georg ACHTERKAMP


Dieter Kurt Karl ACKERMANN


Chiharu INOUE


Reinhard KOHLUS


Matthias KUHN

Assignee:

René DE ROOIJ
Authorised Signatory for Unilever NV

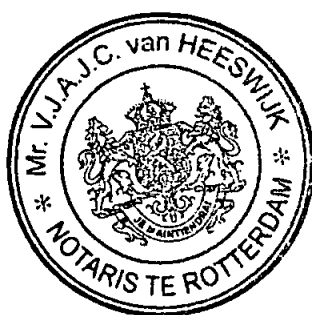
SCHEDULE OF COUNTRIES - NV TERRITORIES

ALBANIA	FAROE ISLANDS	NIGER
ALGERIA	FINLAND	NORWAY
ANDORRA	FRANCE	
ANGOLA		O.A.P.I.
ARGENTINA	GABON	
ARMENIA	GEORGIA	PANAMA
ARUBA	GERMANY	PARAGUAY
AUSTRIA	GREECE	PERU
AZERBAIJAN	GREENLAND	PHILIPPINES
	GUATEMALA	POLAND
	GUINEA	PORTUGAL
	GUINEA-BISSAU	
BELARUS		REPUBLIC OF KOREA
BELGIUM	HAITI	REPUBLIC OF MOLDOVA
BENIN	HOLY SEE (VATICAN	ROMANIA
BOLIVIA	CITY STATE)	RUSSIAN FEDERATION
BOSNIA AND	HONDURAS	RWANDA
HERZEGOVINA	HONG KONG	
BRAZIL	HUNGARY	
BRUNEI DARUSSALAM		SAN MARINO
BULGARIA	ICELAND	SAO TOME AND PRINCIPE
BURKINA FASO	INDONESIA	SENEGAL
BURUNDI	IRAN	SLOVAKIA
	ITALY	SLOVENIA
CAMBODIA		SPAIN
CAMEROON	JAPAN	SURINAME
CAPE VERDE		SWEDEN
CENTRAL AFRICAN	KAZAKHSTAN	SWITZERLAND
REPUBLIC	KYRGYZSTAN	SYRIA
CHAD		
CHILE	LAOS	TAIWAN
CHINA	LATVIA	TAJIKISTAN
COLOMBIA	LEBANON	THAILAND
COMOROS	LIBERIA	THE FORMER YUGOSLAV
CONGO	LIBYA	REPUBLIC OF
COSTA RICA	LIECHTENSTEIN	MACEDONIA
COTE D'IVOIRE	LITHUANIA	TOGO
CROATIA	LUXEMBOURG	TURKS AND CAICOS
CUBA		ISLANDS
CZECH REPUBLIC		TUNISIA
	MACAU	TURKEY
DEMOCRATIC PEOPLES	MADAGASCAR	TURKMENISTAN
REPUBLIC OF KOREA	MALI	
DENMARK	MAURITANIA	
DJIBOUTI	MEXICO	UKRAINE
DOMINICAN REPUBLIC	MONACO	URUGUAY
	MOROCCO	UZBEKISTAN
EAST TIMOR	MOZAMBIQUE	
ECUADOR		VENEZUELA
EL SALVADOR	NETHERLANDS	VIET NAM
EQUATORIAL GUINEA	NETHERLANDS ANTILLES	WESTERN SAHARA
ESTONIA	NICARAGUA	YUGOSLAVIA
		ZAIRE



Issued for true certified copy as meant in Article 49, Paragraph 3 of the Civil Law Notaries Act (Wet op het Notarisambt) by me, Victor Joseph Antonius Johannes Clemens van Heeswijk, civil law notary in Rotterdam, the Netherlands.

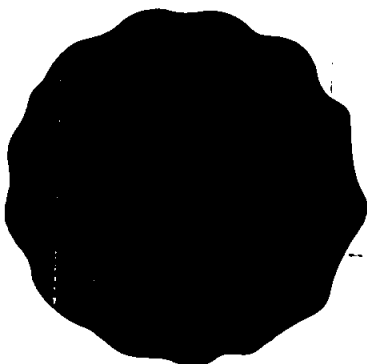
Rotterdam, 04 February 2008



APOSTILLE

1. (Convention de la Haye du 5 Octobre 1961)
Country: NETHERLANDS
2. This public document
has been signed by mr V.J.A.J.C. van Heeswijk
3. acting in the capacity of notary
4. bears the seal/stamp of
mr V.J.A.J.C. van Heeswijk at Rotterdam
certified
5. at Rotterdam 6. the 4 februari 2008
7. by the Clerk of the District Court
- (Griffier van de Rechtbank)
8. No. HA RP 08-677-9
9. Seal/stamp

10. Signature
A. Dijkshoorn



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 F7935(V)	PARA FUTURAS ACCIONES Ver Forma PCT/IPEA/416	
Solicitud Internacional No. PCT/EP2006/011820	Fecha de registro internacional (día/mes/año) 07.12.2006	Fecha de prioridad (día/mes/año) 12.12.2005
Clasificación Internacional de Patentes (IPC) o clasificación nacional e IPC INV. A23L 1/40		
Solicitante Unilever N.V.		
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 <u>3</u> 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 2007-07-23	Fecha de terminación de este reporte 07.04.2008	
Nombre y dirección de correo de la Autoridad de examen preliminar internacional European Patent Office D-80298 Munich Tel. +49 89 2399 - 0 Tx: 523656 epmu d Fax: +49 89 2399 - 4465	Funcionario autorizado Popa, Marian Teléfono No. +49 89 2399-7829	

**REPORTE PRELIMINAR INTERNACIONAL SOBRE
PATENTABILIDAD**

Solicitud internacional No.
PCT/EP2006/011820

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
- ☐ una traducción de la solicitud internacional en, el idioma, el cual es el idioma de una traducción suministrada para los propósitos de:
- ☐ búsqueda internacional (según la Regla 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 basa en (Páginas de remplazo que han sido suministradas a la oficina receptora en respuesta a una invitación bajo el artículo 14 están referenciados en este reporte como "presentados originalmente" y no están anexos a este reporte):

Descripción, Páginas

1-7, 9-11 como se presentaron originalmente

8 presentadas con la demanda

Reivindicaciones, Números

1-17 presentadas con la demanda

☐ 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(c)).

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

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

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)	Sí: Reivindicaciones <u>1-17</u>
	No: Reivindicaciones =
Nivel inventivo (IS)	Sí: Reivindicaciones =
	No: Reivindicaciones <u>1-17</u>
Aplicabilidad industrial (IA)	Sí: Reivindicaciones <u>1-17</u>
	No: Reivindicaciones =

2. Citaciones y explicaciones (Regla 70.7):

ver hoja separada

Re Item V

Afirmación razonada respecto a novedad, nivel inventivo o aplicabilidad industrial; citaciones 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.

4.1 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)
- un sistema gelificante que comprende la combinación de almidón en una cantidad de 0.1% a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 1-7%, más preferiblemente 3-6%) y gelatina en una cantidad de 1.5-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 6-20%, más preferiblemente 12-20%),
- 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, en donde el concentrado tiene la reología de un gel.

3. Concentrado 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 la gelatina usada es gelatina Bloom 125-275, preferiblemente gelatina Bloom 150-260.

7. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-6, en donde el almidón es almidón nativo.

8. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-7, en donde el almidón es almidón de papa o almidón de maíz.

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)
- un sistema gelificante que comprende la combinación de almidón en una cantidad de 0.1 % a 10% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 1-7%, más preferiblemente 3-6%) y gelatina en una cantidad de 1.5-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 6-20%, más preferiblemente 12-20%)
- 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 todos los ingredientes con el agua, llenar la mezcla en el empaque, y cerrar el empaque, por medio del cual se aplica preferiblemente un paso de calentamiento antes de, durante o después del llenado en el empaque.

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

17. Uso de un concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-14, para preparar un caldo o sopa.

PATENT COOPERATION TREATY

From the
INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINING AUTHORITY

PCT

To:

UNILEVER PATENT GROUP
Olivier van Noortlaan 120
3133 AT Vlaardingen
PAYS-BAS

3 April 2008

NOTIFICATION OF TRANSMITTAL OF THE INTERNATIONAL PRELIMINARY REPORT ON PATENTABILITY

(PCT Rule 71.1)

Date of mailing
(day/month/year)

07.04.2008

Applicant's or agent's file reference
F7935(V)

IMPORTANT NOTIFICATION

International application No.
PCT/EP2006/011820

International filing date (day/month/year)
07.12.2006

Priority date (day/month/year)
12.12.2005

Applicant
Unilever N.V.

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

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

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

4. REMINDER

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

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

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

The applicant's attention is drawn to Article 33(5), which provides that the criteria of novelty, inventive step and industrial applicability described in Article 33(2) to (4) merely serve the purposes of international preliminary examination and that "any Contracting State may apply additional or different criteria for the purposes of deciding whether, in that State, the claimed inventions is patentable or not" (see also Article 27(5)). Such additional criteria may relate, for example, to exemptions from patentability, requirements for enabling disclosure, clarity and support for the claims.

ACT

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

Longo, Eleonora

Tel. +49 89 2399-8141



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 F7935(V)	FOR FURTHER ACTION		See Form PCT/PEAA16
International application No. PCT/EP2006/011820	International filing date (day/month/year) 07.12.2006	Priority date (day/month/year) 12.12.2005	
International Patent Classification (IPC) or national classification and IPC INV. A23L1/40			
Applicant Unilever N.V.			
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 <u>5</u> 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 <u>3</u> 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 2007-07-23		Date of completion of this report 07.04.2008	
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 Popa, Marian Telephone No. +49 89 2399-7829 	

INTERNATIONAL PRELIMINARY REPORT ON PATENTABILITY

International application No.
PCT/EP2006/01 1820

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
 - ☐ 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, 9-11	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)).

**INTERNATIONAL PRELIMINARY REPORT
ON PATENTABILITY**

International application No.
PCT/EP2006/01 1820

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/EP2006/011820

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

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.

* * *

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%.

5 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
10 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
15 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).

20

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.

25 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
30 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 ingredients with the water, filling into the packaging and closing the packaging, whereby a
35 heating step is applied prior to, and/or during and/or after filling into the packaging.

CLAIMS

1. Packaged 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),
- a gelling system comprising the combination of starch in an amount of 0.1% to 10% (weight % based on water content of concentrate, preferably 1-7%, more preferably 3-6%) and gelatin in an amount of 1.5-30% (weight % based on water content of concentrate, preferably 6-20%, more preferably 12-20%),
- 15-30% (weight % based on water content of concentrate, more preferably 15-26%) of salt,

wherein the concentrate has the appearance of a gel.

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.

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.

6. Concentrate according to claim 1-5, wherein the gelatin used is 125-275 Bloom gelatin, preferably 150-260 Bloom gelatin.

7. Concentrate according to claim 1-6, wherein the starch is native starch.

8. Concentrate according to claim 1-7, wherein the starch is potato starch or corn starch.

9. Concentrate according to claim 1-8, wherein the total moisture content of the concentrate is 40-60% by weight (based on the total packed concentrate).

• 13

10. Concentrate according to claim 1-9, wherein the concentrate has a water activity a_w of 0.6 to 0.87, preferably 0.7-0.8.

11. Concentrate according to claim 1-10, 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.

12. Concentrate according to claim 1-11, further comprising 1-30%, preferably 1-15% (weight on total packaged concentrate) of emulsified oil and/or fat.

13. Concentrate according to claim 1-12, wherein the concentrate is in the form of a cube, tablet, pellet, ball, briquette, dragee.

14. Concentrate according to claim 1-13, wherein the concentrate is packaged in a cup or tub with a seal.

15. 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),
- a gelling system comprising the combination of starch in an amount of 0.1% to 10% (weight % based on water content of concentrate, preferably 1-7%, more preferably 3-6%) and gelatin in an amount of 1.5-30% (weight % based on water content of concentrate, preferably 6-20%, more preferably 12-20%),
- 15-30% (weight % based on water content of concentrate, more preferably 15-26%) of salt,

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 packaging.

16. Process according to claim 15, wherein at least part of the heating stage is to a temperature of at least 70°C.

17. Use of a concentrate according to claim 1-14, for preparing a bouillon or soup.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-019256- -00000-0000

Fecha: 2008-02-25 16:52:51 Dep. 2020 NUECREACIONE
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 61

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] 10
- ◆ Dibujos de ser estos pertinentes []
- ◆ Comprobante de pago de las tasas establecidas [X] 2

COMPLETA [X]

INCOMPLETA []

DISEÑO INDUSTRIAL []

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

COMPLETA []

INCOMPLETA []

ESQUEMA DE TRAZADO []

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

COMPLETA []

INCOMPLETA []


Firma Responsable

Fecha 25-02-08
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

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Folio 105

2020
Bogotá D.C.,

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

REFERENCIA	Radicación No.	08 19256
	Solicitud internacional	PCT/EP2006/011820
	Fecha inicio fase nacional	12/07/2008
	Trámite	11
	Evento	379
	Actuación	416
	Oficio No.	6681
	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,

23 SET. 2008

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

jfernand