



Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

CABLES LLOREDA
CALLE 72 No. 5-83 5º. PISO
www.lloredacamacho.com
jllico@lloredacamacho.com

Re: P1.-UNILEVER N.V.-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para "CONCENTRADO EMPACADO PARA PREPARAR UN CALDO, SOPA, SALSA, JUGO DE CARNE O PARA USO COMO UN CONDIMENTO, EL CONCENTRADO COMPRENDE XANTAN Y GOMA DE ALGARROBO".-Clase A23L 1/40; A 23L 1/00.-Expediente número 08-019.246.-

1. Me refiero a mi solicitud de patente presentada ante ese Despacho el 25 de Febrero de 2008.

2. Debidamente autorizado por mi representado me permito manifestar a ese Despacho que es deseo del solicitante presentar un nuevo juego de reivindicaciones en el que se cancela la reivindicación 14 del capítulo reivindicatorio originalmente presentado.

En relación con la anterior modificación, atentamente me permito manifestar a ese Despacho que la misma **no amplía** de manera alguna el alcance de la presente invención y que el nuevo capítulo modificado es el que debe ser tenido en cuenta en el trámite de fase nacional.

3. Anexos me permito presentar:

- (a) Formulario único de correcciones y modificaciones;
- (b) Recibo número 08-17.026, expedido por la Superintendencia de Industria y Comercio, que acredita el pago de la modificación mencionada; y
- (c) Copia de las páginas 21 a 23 del capítulo reivindicatorio que reemplaza aquel presentado originalmente, el cual consta de 13 reivindicaciones.

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

Señor Superintendente,

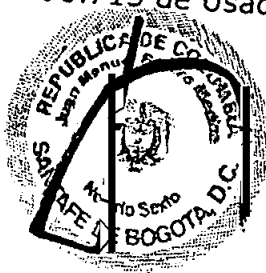

ALICIA LLOREDA RICAURTE
T.P. 53.215

NOTARIA SEXTA DE BOGOTÁ
RECONOCIMIENTO Y PRESENTACION PERSONAL
Bogotá, D.C. **22 FEB 2008**
Ante mí **JUAN MANUEL BOTERO MEDINA**
NOTARIO SEXTO DEL CIRCULO DE BOGOTÁ

Comparecieron: *Alicia Lloreda Ricaurte*

quien (va) exhibió(aron) lo(s) C.C.
C.C. + 39.690.713
T.P. 53.215
y declaró(aron) 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 constan-
cia, firma esta diligencia.


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



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 LLORED A RICAURTE**

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

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:

08-019.246

⑤

Descripción de la corrección o modificación solicitada modificación al capítulo reivindicatorio

⑥

Comprobante de pago No. 08-17.026

Fecha 27-02-08

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 LLORED A RICAURTE

FIRMA



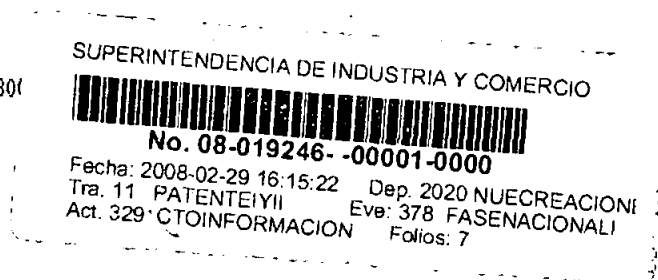
C.C. 39.690.713 T.P. 53.215

52

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 08 - 17,026
FECHA : FEBRERO 27 DE 2008



***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
LLOREDA Y CIA S. A	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	769742	27/02/2008	8,623,000.00

***** CONCEPTO *****

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

SON: CIENTO TRES MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

34

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),
 - 0.1 % 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% sobre la cantidad total de xantan + LBG,
 - 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-26%, lo más preferido 20-26%) de sal,
 - 0.5-60% (% en peso con base en la composición total) de componentes que confieren sabor, en la ausencia de 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) y en donde el concentrado tiene una apariencia de un gel.
2. Concentrado empacado 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, más preferiblemente al menos 5.
4. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-3, en donde el módulo viscoso G'' es al menos 10 Pa, preferiblemente al menos 50 Pa.

5. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-4, en donde la cantidad de agente gelificante que comprende la combinación de xantan y goma de algarrobo (LBG) es 0.2-7%, preferiblemente 0.6-3%.
6. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-5, 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%.
7. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-6, en donde los componentes que confieren sabor comprenden uno o más de extractos líquidos o que se pueden disolver, o concentrados de uno o más de carne, pescado, hierbas, fruta o vegetales, y/o sabores, y/o extracto de levadura, y/o proteína hidrolizada de origen vegetal, de soja, de pescado o de carne.
8. Concentrado empacado 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 empacado de acuerdo con la reivindicación 1-8, en donde el concentrado tiene una actividad en agua a_w de 0.5 a 0.87, preferiblemente 0.7-0.78.
10. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-9, que además comprende 1-30%, preferiblemente 1-15% (en peso con base en el concentrado empacado) de aceite y/o grasa emulsificada.
11. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-10, en donde el concentrado es empacado en una taza o envase con un sello.

55

12. 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),
- 0.1 % 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% sobre la cantidad total de xantan + LBG,
- 3-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 15-30%, lo más preferido 15-26%) de sal,
- 0.5-60% (% en peso con base en la composición total) de componentes que confieren sabor, en la ausencia de 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) y en donde el concentrado tiene la apariencia de un gel, le proceso comprende los pasos de mezclar todos los ingredientes, llenar la mezcla en el empaque o moldes, cerrar el empaque, por medio de lo cual se aplica un paso de calentamiento antes de, y/o durante y/o después del llenado en el empaque o moldes.

13. Proceso de acuerdo con la reivindicación 12, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 70 °C.

570