

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-019246-00003-0000

Fecha: 2008-10-15 16:37:24 Dep. 2020 NULCIRACION
Tra 11 PATENTILYII Lva 378 HASLNACIONALI
Act 329 CIOINFORMACION Folios 11

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. S. D.

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

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, A23L 1/00.-Expediente número 08-019.246.-

1. Me refiero a mi memorial de 17 de Junio de 2008.

2. Debidamente autorizado por mi representado, me permito manifestar a ese Despacho que es deseo del solicitante presentar, de forma voluntaria, un nuevo capítulo reivindicatorio, que reemplaza al anterior, constituido por **15** reivindicaciones las cuales tienen como base las originalmente presentadas, modificadas como se expone a continuación:

- ♦ 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 señalar que dado el hecho que esta característica hace parte de una de las realizaciones preferidas de la invención, es evidente que el concentrado empacado objeto de la presente solicitud no se encuentra limitado únicamente a este caso puntual, tal como claramente lo señala la descripción de la solicitud en estudio (ver página 7 descripción).
- ♦ Nueva reivindicación 2. La nueva reivindicación 2 hace referencia específica al concentrado empacado de la invención en el cual "el xantan y LBG están cada uno presente en una cantidad de 30-70% sobre la

76

cantidad total de xantan + LBG". Como se mencionó para el caso de la reivindicación 1, dicha característica hace parte de una realización preferida de la invención, que se encuentra considerada expresamente en las páginas 4 y 7 de la descripción de la presente solicitud.

- ♦ Reivindicaciones 2 a 11 (Nuevas reivindicaciones 3 a 12). Estas reivindicaciones no han sido modificadas y corresponden a las originalmente presentadas. Se ha ajustado la dependencia de acuerdo con la nueva numeración.
- ♦ Reivindicación 12 (Nueva reivindicación 13). Acorde con la modificación realizada sobre la reivindicación 1, se ha eliminado de esta reivindicación la aclaración con respecto a la relación de xantan y LBG, que se constituyen en una realización preferida de la invención.
- ♦ Nueva reivindicación 14. 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 señalan las páginas 4 y 7 de la descripción.
- ♦ Reivindicación 13 (nueva reivindicación 15). 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 hacer referencia específica a sus realizaciones preferidas tal como se revelan dentro de la descripción de la solicitud.



3. Anexos me permito presentar:

- (a) Formulario único de modificaciones y correcciones;
- (b) Recibo No. 08-78.877, expedido por la Superintendencia de Industria y Comercio, que acredita el pago de la tasa de modificación;
- (c) Nuevo extracto en sus dos formas y tarjeta de propietario, que reemplazan los originalmente presentados, el cual se incluye la reivindicación 1 con la modificación anteriormente mencionada; y

LLOREDA & CIA. S. A.

- (d) Copia de las páginas 21 a 23 que corresponden al nuevo capítulo reivindicatorio que consta de 15 reivindicaciones, en el cual se han realizado las modificaciones mencionadas anteriormente.
- 4. Ruego a usted tomar atenta nota de lo anterior y proceder de conformidad.

Señor Superintendente,

Alicia Lloreda Ricaurte
ALICIA LLOREDA RICAURTE
T.P. 53.215

NOTARIA SEXTA DE BOGOTÁ.
RECONOCIMIENTO Y PRESENTACION PERSONAL
Bogotá, D.C. 14 OCT 2008
Ante mí JUAN MANUEL BOTERO MEDINA
NOTARIO SEXTO DEL CIRCULO DE BOGOTÁ

Comparacionaron:
Alicia Lloreda Ricaurte

quien(es) exhibió(eron) la(s) C.C. 39.69.0713
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 constancia se firma esta diligencia



Alicia Lloreda Ricaurte
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 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. 08-78.877

Fecha 03-10-08

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 RICAURTE

FIRMA



C.C. 39.690.713

T.P. 53.215

74

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-019246-00003-0000

Fecha: 2008-10-15 18:37:24 Dep: 2020 NULCRLACIONE
 Tra: 11 PATENTEIYII Lve: 378 FASLNACIONALI
 Act: 329 CTOINFORMACION Folios: 11

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : B00176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 08 - 78,877
 FECHA : OCTUBRE 3 DE 2008

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	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 LENAS COMERCIALES	103,000.00
		TOTAL :	\$ 103,000.00

SON: CIENTO TRES MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISION DE NUEVAS CREACIONES EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION PCT	
(21) No. de solicitud: 08-019.246		(51) Int Cl: A23L 1/40; 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		No. publicación: WO 2007/068482 A2
	No. de solicitud PCT/EP2006/012059		
(54) Título: 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			

Resumen - Reivindicación(es):

Reivindicación número 1.-

Concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne, ó 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),
- 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 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 una apariencia de un gel.



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

**SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
TARJETA ARCHIVO PROPIETARIOS**

PATENTE DE INVENCION ____ PCT ☒ MODELO DE UTILIDAD ____ DISEÑO INDUSTRIAL ____

(21) N° de solicitud: **08-019.246**

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

(51) Clasificación Internacional : A23L 1/40; 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

(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

No. publicación: **WO 2007/068482 A2**

No. de solicitud **PCT/EP2006/012059**

(54) Título:

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

82



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

TARJETA ARCHIVO TEMATICO

PATENTE DE INVENCION ☐ PCT ☒ MODELO DE UTILIDAD ☐ DISEÑO INDUSTRIAL ☐

(21) N° de solicitud: 08-019.246		(22) Fecha de solicitud: 25-02-08	
(51) Clasificación Internacional: A23L 1/40; 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		(87) Publicación internacional:	
(86) Datos relativos a la presentación de la solíc. PCT		Fecha: 21-06-07	
Fecha de presentación de la solicitud: 07-12-06		No. Publicación: WO 2007/068482 A2	
No. de solicitud PCT/EP2006/012059			

FIGURA CARACTERISTICA
6 x 6 cm

(54) Título:
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

(57) Resumen : **Reivindicación número 1.-**
Concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne, ó 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 xantán y goma de algarrobo (LBG),
- 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 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 una apariencia de un gel.

REIVINDICACIONES

1. Concentrado empacado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne, ó 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),
 - 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, preferiblemente 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 una apariencia de un gel.
2. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1, donde el xantan y LBG están cada uno presente en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantan + LBG.
3. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1 ó 2, en donde el concentrado tiene la reología de un gel.
4. Concentrado empacado 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, más preferiblemente al menos 5.
5. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-4, en donde el módulo viscoso G'' es al menos 10 Pa, preferiblemente al menos 50 Pa.
6. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-5, 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%.

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 empacado de acuerdo con la reivindicación 1-7, 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.
9. Concentrado empacado 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 empacado de acuerdo con la reivindicación 1-9, en donde el concentrado tiene una actividad en agua a_w de 0.5 a 0.87, preferiblemente 0.7-0.78.
11. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-10, que además comprende 1-30%, preferiblemente 1-15% (en peso con base en el concentrado empacado) de aceite y/o grasa emulsificada.
12. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-11, en donde el concentrado es empacado en una taza o envase con un sello.
13. Proceso para preparar un concentrado para preparar un caldo, consomé, sopa, salsa, jugo de carne, ó 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),
 - 15-30% (% en peso con base en el contenido de agua del concentrado, más preferiblemente 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, el 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.

14. Proceso de acuerdo con la reivindicación 13, donde el xantan y LBG cada están cada uno presente en una cantidad de 30-70% sobre la cantidad total de xantan + LBG.

15. Proceso de acuerdo con la reivindicación 13 ó 14, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 70°C.