



No. 08-019250- -00002-0000

Fecha: 2008-06-23 16:49:31 Dep. 2020 NUECREACION
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALI
Act. 329 CTOINFORMACION Folios: 34

BIA
1941
2304
59700

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

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 GELATINA Y
ALMIDÓN".-Clase A23L 1/00.-Expediente número 08-019.250.-

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. 2008-03-14-158 y 2008-03-14-159, debidamente legalizadas hasta por el Ministerio de Relaciones Exteriores bajo los números 952830 y 952829 de 18 de Marzo de 2008.
3. Así mismo, anexo me permito presentar a usted documento completo del Reporte Preliminar Internacional sobre Patentabilidad, expedido el 04 de Abril de 2008, correspondiente a la solicitud internacional número PCT/EP2006/012060, 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

bfp

TRADUCCION OFICIAL No. 2008-03-14-158
DE UN DOCUMENTO ESCRITO EN INGLES

TRASPASO

F7906(V)

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

64

68

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)
Dieter Kurt Karl ACKERMANN

(firma: ilegible)

(firma: ilegible)

20

69

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 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 08-677-10
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

Jefe de Liquidaciones
BOGOTÁ D.C.

NO SE ASUME
RESPONSABILIDAD
DEL TEXTO

952830

Julia Escobar
CUYA FIRMA APARECE EN EL
DOCUMENTO DESEMPENA
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.

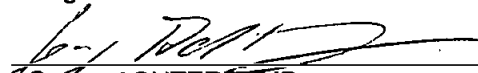
Weena 455

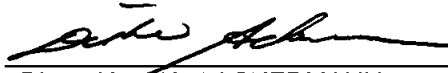
3013 AL Rotterdam

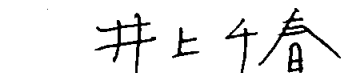
Netherlands

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

Assignors:


Georg ACHTERKAMP

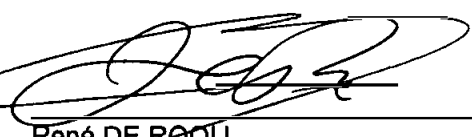

Dieter Kurt Karl ACKERMANN


Chiharu INOUE


Reinhard KOHLUS


Matthias KUHN

Assignee:


René DE ROOIJ

Authorised Signatory for Unilever NV

SCHEDULE OF COUNTRIES - NV TERRITORIES

ALBANIA
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



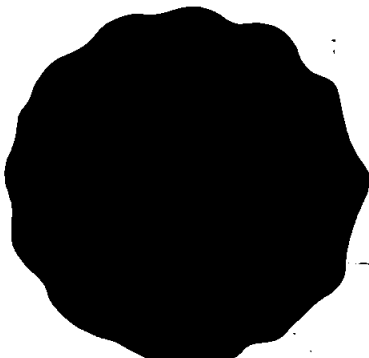
Issued for true certified copy as meant in Article 49, Paragraph 3 of the Civil Law Notaries Act (Wet op het Notarisambt) by me, Victor Joseph Antonius Johannes Clemens van Heeswijk, civil law notary in Rotterdam, the Netherlands.

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 08-677-10
9. Seal/stamp



10. Signature
A. Dijkshoorn

TRADUCCION OFICIAL No. 2008-03-14-159
DE UN DOCUMENTO ESCRITO EN INGLES

TRASPASO

F7880(V)

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

75

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 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	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

(firma: ilegible)
Chiharu INOUE

(firma: ilegible)
Reinhard KOHLUS

(firma: ilegible)

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 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
2. Este documento público
3. ha sido firmado por el señor V.J.A.J.C. van Heeswijk
4. actuando como Notario
5. lleva el sello/estampilla del señor V.J.A.J.C. van Heeswijk de Rotterdam
6. el día 4 de febrero de 2008
7. por el secretario del Tribunal del Distrito
8. No. HA RP 08-677-8
9. Sello/Estampilla
10. Firma (ilegible)
11. Sello notarial
12. 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

MINISTERIO DE
RELACIONES EXTERIORES

2008 MAR 18 A 9 52

JEFE DE LEGALIZACIONES
BOGOTÁ D.C.

NO SE ASUME
RESPONSABILIDAD
DEL TEXTO

9 5 2 8 2 9

Quirly 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

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

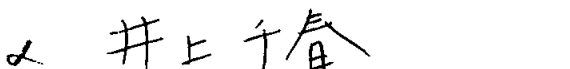
Unilever N.V.

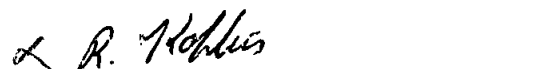
This assignment to take effect from 12 December 2005 (12.12.05)

Assignors:


Georg ACHTERKAMP

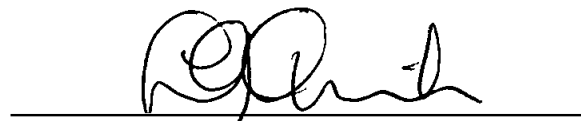

Dieter Kurt Karl ACKERMANN


Chihara INOUE


Reinhard KOHLUS


Matthias KUHN

Assignee:


Carina G ONNINK
Authorised Signatory for Unilever NV

SCHEDULE OF COUNTRIES - NV TERRITORIES

ALBANIA	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		SAO TOME AND PRINCIPE
BURKINA FASO	ICELAND	SENEGAL
BURUNDI	INDONESIA	SLOVAKIA
	IRAN	SLOVENIA
CAMBODIA	ITALY	SPAIN
CAMEROON		SURINAME
CAPE VERDE	JAPAN	SWEDEN
CENTRAL AFRICAN		SWITZERLAND
REPUBLIC	KAZAKHSTAN	SYRIA
CHAD	KYRGYZSTAN	
CHILE		TAIWAN
CHINA	LAOS	TAJIKISTAN
COLOMBIA	LATVIA	THAILAND
COMOROS	LEBANON	THE FORMER YUGOSLAV
CONGO	LIBERIA	REPUBLIC OF
COSTA RICA	LIBYA	MACEDONIA
COTE D'IVOIRE	LIECHTENSTEIN	TOGO
CROATIA	LITHUANIA	TURKS AND CAICOS
CUBA	LUXEMBOURG	ISLANDS
CZECH REPUBLIC		TUNISIA
	MACAU	TURKEY
DEMOCRATIC PEOPLES	MADAGASCAR	TURKMENISTAN
REPUBLIC OF KOREA	MALI	
DENMARK	MAURITANIA	UKRAINE
DJIBOUTI	MEXICO	URUGUAY
DOMINICAN REPUBLIC	MONACO	UZBEKISTAN
	MOROCCO	
EAST TIMOR	MOZAMBIQUE	VENEZUELA
ECUADOR		VIET NAM
EL SALVADOR	NETHERLANDS	WESTERN SAHARA
EQUATORIAL GUINEA	NETHERLANDS ANTILLES	YUGOSLAVIA
ESTONIA	NICARAGUA	ZAIRE



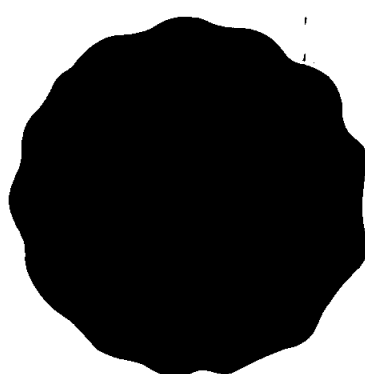
Issued for true certified copy as meant in Article 49, Paragraph 3 of the Civil Law Notaries Act (Wet op het Notarisambt) by me, Victor Joseph Antonius Johannes Clemens van Heeswijk, civil law notary in Rotterdam, the Netherlands.

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
8. (Griffier van de Rechtbank)
No. HA RP 08-677-8
9. Seal/stamp



10. Signature
A. Dijkshoorn

82

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 F7936(V)	PARA FUTURAS ACCIONES Ver Forma PCT/IPEA/416																									
Solicitud Internacional No. PCT/EP2006/012060	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: <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 10%;">☒</td> <td style="width: 20%;">Casilla No. I</td> <td>Bases del Reporte</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>Casilla No. II</td> <td>Prioridad</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>Casilla No. III</td> <td>No establecimiento de opinión respecto a novedad, nivel inventivo y aplicabilidad industrial.</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>Casilla No. IV</td> <td>Falta de unidad de invención</td> </tr> <tr> <td>☒</td> <td>Casilla No. V</td> <td>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.</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>Casilla No. VI</td> <td>Ciertos documentos citados</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>Casilla No. VII</td> <td>Ciertos defectos en la solicitud internacional</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>Casilla No. VIII</td> <td>Ciertas observaciones sobre la solicitud internacional</td> </tr> </table>			☒	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
☒	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 04.04.2008																									
Nombre y dirección de correo de la Autoridad de examen preliminar internacional European Patent Office D-80298 Munich Tcl. +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/EP2006/012060

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

1-5, 7-10 como se presentaron originalmente
6 presentadas con la demanda

Reivindicaciones, Números

1-15 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>1-15</u>
	No: Reivindicaciones
Nivel inventivo (IS)	Sí: Reivindicaciones
	No: Reivindicaciones <u>1-15</u>
Aplicabilidad industrial (IA)	Sí: Reivindicaciones <u>1-15</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

**REPORTE PRELIMINAR INTERNACIONAL
SOBRE PATENTABILIDAD
(HOJA SEPARADA)**

Solicitud internacional No.

PCT/EP2006/012060

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 13

5.1. El razonamiento anterior aplica mutatis mutandis a la reivindicación de método 13.

6. Para la reivindicación independiente 15

6.1. El razonamiento anterior aplica mutatis mutandis a la reivindicación de uso 15.

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.

* * *

Fabricando los concentrados del paquete de acuerdo con la presente invención., v.g. por el proceso según se describe anteriormente, se encontró que los concentrados para preparar un caldo, sopa, salsa, salsa de carne o para ser usado como un condimento podían obtenerse que son en forma de gel, se dispersan/disuelven rápidamente (v.g. 30 g en menos de 3.5 minutos preferiblemente en menos de 3 minutos, cuando se sumergen en 900 ml de agua hirviendo), no se pegan, muestran una baja tendencia a la sinéresis, y pueden hacerse de tal forma que pueden usarse en las tasas de disolución comunes para concentrados de carne (v.g. 1:20-1:50).

Las formas características en las cuales el producto de acuerdo con la invención pueden comprender formas tales como de cubo, tableta, esfera, briqueta, gragea, cono, cono truncado o en la forma de (el perfil o proyección o retrato de) un animal o parte del mismo (v.g. cabeza de animal). Debido a la formulación y la manera subsiguiente de fabricar, son posibles formas complejas.

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).

En la formulación según se describe anteriormente, el concentrado comprende 15-30% (% de peso con base en el contenido de agua del concentrado) de sal, más preferiblemente el concentrado de acuerdo con la presente invención comprende 15-26% (% de peso con base en el contenido de agua del concentrado) de sal. "Sal" en este contexto puede ser cloruro de sodio pero también puede ser otra sal de metal de álcali tal como

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),
 - 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, preferiblemente 15-26%) de sal,
 - 0.5-60% (% en peso de 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.
2. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1, en donde el concentrado tiene 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 expresado como una relación de 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 gelatina usada es gelatina Bloom 125-275, preferiblemente gelatina Bloom 150-260.
6. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-5, en donde el almidón es almidón nativo.
7. Concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-6, en donde el almidón es almidón de papa o almidón de maíz.
8. Concentrado empacado de acuerdo con la reivindicación 1-7, en donde los componentes que confieren sabor comprenden uno o más de extractos o concentrados líquidos o que se pueden disolver 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 total 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 o para uso como un condimento, dicho concentrado comprende:
- 20-80% de agua (% 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 lo más preferido de 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, y 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, en donde al menos parte de la etapa de calentamiento es hasta una temperatura de al menos 70 °C.
15. Uso de un concentrado de acuerdo con la reivindicación 1-12, para preparar un caldo, consomé, sopa, jugo de carne o para uso como un condimento.

PATENT COOPERATION TREATY

From the
INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINING AUTHORITY

PCT

To:

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

8 APR 2006

NOTIFICATION OF TRANSMITTAL OF
THE INTERNATIONAL PRELIMINARY
REPORT ON PATENTABILITY

(PCT Rule 71.1)

Date of mailing
(day/month/year)

04.04.2008

Applicant's or agent's file reference
F7936(V)

IMPORTANT NOTIFICATION

International application No.
PCT/EP2006/012060

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.

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

Ipiñazar, Paula

Tel. +49 89 2399-8131



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 F7936(V)		FOR FURTHER ACTION		See Form PCT/PEA/416
International application No. PCT/EP2006/012060		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 04.04.2008		
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, Mariàn Telephone No. +49 89 2399-7829 		

92

INTERNATIONAL PRELIMINARY REPORT ON PATENTABILITY

International application No.
PCT/EP2006/01 2060

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

1-5, 7-10	as originally filed
6	filed with the demand

Claims, Numbers

1-15	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)).

95

93

**INTERNATIONAL PRELIMINARY REPORT
ON PATENTABILITY**International application No.
PCT/EP2006/01 2060

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>1-15</u>
	No: Claims	
Inventive step (IS)	Yes: Claims	
	No: Claims	<u>1-15</u>
Industrial applicability (IA)	Yes: Claims	<u>1-15</u>
	No: Claims	

2. Citations and explanations (Rule 70.7):**see separate sheet**

96

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

International application No.

PCT/EP2006/012060

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 1-15 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 diferenciating feature that would make it not suitable as a concentrate, this feature

95

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

International application No.

PCT/EP2006/012060

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 13

5.1. The reasoning above applies mutatis mutandis to the method claim 13.

6. For the independent claim 15

6.1. The reasoning above applies mutatis mutandis to the use claim 15.

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.

* * *

98

By manufacturing the packaged concentrates according to the present invention, e.g. by the process as set out above, it was found that concentrates for preparing a bouillon, broth, soup, sauce, gravy or for use as a seasoning could be obtained that are in gel form, are quickly dispersible/dissolvable (e.g. 30 g in less than 3.5 minutes preferably in less than 3 minutes, when immersed in 900 ml boiling water), are non-sticky, show a low tendency to syneresis, and can be made in such a way that they can be used in the dilution rates usual for bouillon concentrates (e.g. 1:20-1:50).

Typical shapes in which the product according to the invention may be made comprise shapes such as is in the form of a cube, tablet, pellet, ball, briquette, dragee, cone, truncated cone, or in the shape of (the profile or projection or portrait of) an animal or part thereof (e.g. animal head). Due to the formulation and the subsequent manner of manufacturing, complex shapes are possible.

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).

In the formulation as set out above the concentrate comprises 15-30% (weight % based on water content of concentrate) salt, more preferably the concentrate according to the present invention comprises 15-26% (weight % based on water content of concentrate) salt. "Salt" in this context can be sodium chloride but it can also be another alkali metal salt such as

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),
 - 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, preferably 15-26%) of salt,
 - 0.5-60% (weight % based on the total composition) of taste imparting components, in the absence of 0.5-60% by weight of herbs, vegetables, fruits, meat, fish, crustaceans, or particulates thereof (weight % based on total packaged concentrate), and wherein the concentrate has the appearance of a gel.
2. Packaged concentrate according to claim 1, wherein the concentrate has the rheology of a gel.
3. Packaged concentrate according to claim 1-2, wherein the concentrate has the appearance or rheology of a gel as expressed by a ratio of elastic modulus G' : viscous modulus G'' of at least 1, preferably at least 3, more preferably at least 5.
4. Packaged concentrate according to claim 1-3, wherein viscous modulus G'' is at least 10 Pa, preferably at least 50 Pa.
5. Packaged concentrate according to claim 1-4, wherein the gelatin used is 125-275 Bloom gelatin, preferably 150-260 Bloom gelatin.
6. Concentrate according to claim 1-5, wherein the starch is native starch.
7. Concentrate according to claim 1-6, wherein the starch is potato starch or corn starch
8. Packaged concentrate according to claim 1-7, wherein the taste-imparting components comprise one or more of liquid or dissolvable extracts or concentrates of one or more of meat, fish, herbs, fruit or vegetables, and/or flavours, and/or yeast extract, and/or hydrolysed protein of vegetable-, soy-, fish-, or meat origin.

9. Packaged 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).
10. Packaged concentrate according to claim 1-9, wherein the concentrate has a water activity a_w of 0.5 to 0.87, preferably 0.7-0.78.
11. Packaged 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. Packaged concentrate according to claim 1-11, wherein the concentrate is packaged in a cup or tub with a seal.
13. 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),
 - 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, preferably 15-26%) of salt,
 - 0.5-60% (weight % based on the total composition) of taste imparting components, in the absence of 0.5-60% by weight of herbs, vegetables, fruits, meat, fish, crustaceans, or particulates thereof (weight % based on total packaged concentrate), and wherein the concentrate has the appearance of a gel, the process comprising the steps of mixing all ingredients, filling the mixture into the packaging or moulds, closing the packaging, whereby a heating step is applied prior to, and/or during and/or after filling into the packaging or moulds.
14. Process according to claim 13, wherein at least part of the heating stage is to a temperature of at least 70°C.
15. Use of a concentrate according to claim 1-12, for preparing a bouillon, broth, soup, sauce, gravy or for use as a seasoning.

Carrera 13 No. 27-00 Piso 5, 7 y 10
Conmutador: 3 82 08 40
Fax: 350 52 20
E-mail: info@sic.gov.co
www.sic.gov.co
Bogotá, D.C., Colombia

100

REPUBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Folio 103

2020
Bogotá D.C.,

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

REFERENCIA	Radicación No.	8 19250
	Solicitud internacional	PCT/EP2006/012060
	Fecha inicio fase nacional	12/07/2008
	Trámite	11
	Evento	379
	Actuación	416
	Oficio No.	6790
	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 2006

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

jfernand