



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-028620- -00012-0000

Fecha: 2015-02-19 17:35:56 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 851 DIVISIONAL Folios: 5

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 15-037088- -00000-0000

Fecha: 2015-02-19 17:35:56 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 5

SOLICITUD PATENTE DE INVENCION

21. EXPEDIENTE No. _____

54. TÍTULO UTENSILIO CULINARIO QUE COMPRENDE UNA LÁMINA DE MATERIAL FLEXIBLE RESISTENTE AL QUEMADO, Y UNA COMPOSICIÓN DE UNA MEZCLA DE GRASA Y ACEITE CON HIERBAS, ESPECIAS Y POTENCIADORES DE SABOR

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL A21B 3/15

71. SOLICITANTE NESTEC S.A.

DOMICILIO VEVEY, SUIZA

74. REPRESENTANTE LEGAL ALICIA LLOREDA RICAURTE
T.P. 53.215

22. BOGOTÁ, D.C. 19 FEB 2015

(FORMA P 10)

1. Identificación del Trámite

- ☐ Conversión ☒ División ☐ Fusión
- ☒ Patente de Invención
☐ Patente de Modelo de Utilidad
☐ Registro de Diseño Industrial
☐ Esquema de Trazado de Circuitos Integrados

2. Datos del Solicitante:

Persona Natural ☐

Persona Jurídica ☒

NESTEC S.A.

Nombre o Denominación / Nombre o Razón Social Completa

ALICIA LLOREDA RICAURTE

Nombre Representante Legal

Tipo de Empresa

Micro ☐

Pequeña ☐

Mediana ☐

Otra ☒

Documento de Identificación

☒ C.C.

☐ C.E.

☐ NIT

☐ Otro Número

39.690.713

Nacionalidad / País de Constitución	Dirección y Domicilio del Titular	Ciudad
Suiza	Av. Nestlé 55, CH-1800 Vevey, Suiza. Vevey	Vevey
Dirección Electrónica		Fax
notificacionespatentes@lloredacamacho.com		6069701
		Número Telefónico
		3264270

☒ Autorizo expresamente a la Superintendencia de Industria y Comercio para que todas las comunicaciones sean enviadas a través de la dirección de correo electrónico

3. Datos del Apoderado:

LLOREDA RICAURTE ALICIA

Apellidos y Nombre

C.C. 39.690.713

Documento de Identificación

53.215

Tarjeta Profesional

Dirección y Domicilio		Ciudad
Calle 72 No. 5-83 Piso 5º		Bogotá D.C.
Dirección Electrónica		No. Fax
notificacionespatentes@lloredacamacho.com		6069701
		Número Telefónico
		3264270

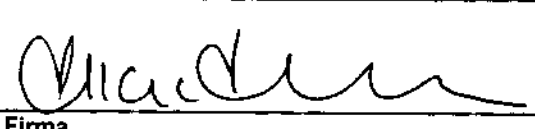
En caso de haber presentado poder general para asuntos que se adelanten ante la Delegatura de Propiedad Industrial, sírvase indicar el número de su radicación o protocolo de poder general _____

4. Datos del Trámite

CONVERSIÓN	DIVISIÓN	FUSIÓN
Expediente No. _____	Expediente No. <u>13-028.620</u>	Expediente No. _____
De: _____	No. Divisionales <u>1</u>	Expediente No. _____
A: _____		

5. Comprobante de Pago No. <u>15-006971</u>	Fecha: <u>Enero 20, 2015</u>

6. Anexos
☒ Comprobante de pago de la tasa para la presentación de la corrección y/o modificación. ☒ Poder, si fuere el caso con el que se acredita la representación. ☐ Número de documento que ordena la comisión o fusión o división. ☒ Documento que contiene la conversión, división o fusión de la solicitud. ☒ Copia de la solicitud y sus anexos en formato magnético

7. Firma		
ALICIA LLOREDA RICAURTE Nombre y apellidos C.C. 39.690.713 de Usaqué Identificación	Representante Apoderado 53.215 Tarjeta Profesional	

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA	TESTIGO DOCUMENTAL	Folio: <u>2</u>
--	---------------------------	-----------------

Dependencia Jerárquica: DELEGATURA PPROPIEDAD INDUSTRIAL	Código: 2000
Dependencia Productora: Gr.BANCO DE PATENTES	Código: 2020
Tipo de Radicación: Entrada: ☒ Salida: ☐ Traslado: ☐ Convenio: ☐	
Radicator:	
DESCRIPCIÓN DE LA PRUEBA	
Nombre de la Serie / Subserie:	Código:
Expediente: 13-028620-012 15-037088-0	Solicitante / Quejoso / Demandante / otros.
Prueba excluida:	
N°. de Pruebas excluidas:	
Fecha de emisión de la Prueba:	
UBICACIÓN DE LA PRUEBA EN LA SECCIÓN DE: PROPIEDAD INDUSTRIAL	
N°. de bloque:	Otras especificaciones:
N°. de rodante:	
N°. de estante:	
N°. de archivador:	
N°. de entrepaño:	
N°. de gaveta:	
N°. de caja:	
IMPORTANTE: - El material gráfico o <i>especial</i> que se encuentra <i>dentro o anexo</i> a las unidades documentales o expedientes, debe extraerse y llevarse a aquella sección del archivo que se haya dispuesto para conservar documentos en distintos formatos. - Entiéndase por material gráfico todos aquellos dibujos, croquis, mapas, planos, fotografías, ilustraciones, pictografías, códigos, prensa, objetos tridimensionales, entre otros.	
Observaciones: El CD contiene: 5 Archivos en formato Pdf los cuales son Procesados Y Cargados al Sistema	Unidad de Conservación ☐ Bolsa ☐ Caja ☐ Libro ☐ Sobre ☐ Tomo ☐ Otro Soporte Documental ☒ CD ☐ Disquete ☐ DVD ☐ Folleto ☐ Periódico ☐ Plano ☐ Publicación Periódica ☐ USB ☐ Otro

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

-/-



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

RECIBO DE CAJA

No. 15 - 006971

Bogotá D.C., Enero 20 de 2015 - 16:35:16

RECIBIDO DE : LLOREDA & CIA. S.A.

NI 830.022.145

RE

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR PAGO
RECIBO DE CA	999999999	5869	20/01/2015		8.042.000.00
RECIBO DE CA	999999999	5871	20/01/2015		476.000.00
RECIBO DE CA	999999999	5873	20/01/2015		23.686.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT. RENTISTICO	CONCEPTO	Vr.UNDITARIO	Vr.CONCEPTO
1 50005-01-01 SOLICITUDES	2205 DIVISIONAL SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCIÓN CONT. DERE	478.000.00	478.000.00
			<u>\$478.000.00</u>

SON: **CUATROCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL PESOS MONEDA CORRIENTE***

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 15-037088-00000-0000

Fecha: 2015-02-19 17:35:56 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 5

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-028620-00012-0000

Fecha: 2015-02-19 17:35:56 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 851 DIVISIONAL Folios: 5

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C.- Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co Conmutador: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Línea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

Enero 21 de 2015 - 07:43:57

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

- / -

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

RECIBO DE CAJA

No. 15 - 006977

Bogotá D.C., Enero 20 de 2015 - 16:35:16

RECIBIDO DE : LLOREDA & CIA. S.A.

NI 830.022.145

RE

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR. PAGO
RECIBO DE CA	999999999	5869	20/01/2015		8.042.000.00
RECIBO DE CA	999999999	5871	20/01/2015		476.000.00
RECIBO DE CA	999999999	5873	20/01/2015		23.686.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT. RENTISTICO

CONCEPTO

Vr.UNDITARIO

Vr.CONCEPTO

1 50005-01-01 SOLICITUDES

1807 REIVINDICACION PATENTE UNITARIA
ADICIONAL A LAS 10 INIC

32.000.00

32.000.00

\$32.000.00

SON: **TREINTA Y DOS MIL PESOS MONEDA CORRIENTE***

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 13-028620- -00012-0000

Fecha: 2015-02-19 17:35:56 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 851 DIVISIONAL Folios: 5

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO5



No. 15-037088- -00000-0000

Fecha: 2015-02-19 17:35:56 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 5

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C.- Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co Conmutador: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Línea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

Enero 20 de 2015 - 16:35:29



No. 15-037088-000000-0000

Fecha: 2015-02-19 17:35:56 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 5



No. 13-028620-00012-0000

Fecha: 2015-02-19 17:35:56 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 851 DIVISIONAL Folios: 5

PATENTE DE INVENCION ☐MODELO DE UTILIDAD ☐

Art. 33 Decisión 486/00

☐	Indicación que se solicita una patente.
☐	Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
☐	Descripción de la invención
☐	Dibujos de ser estos pertinentes
☐	Comprobante de pago de las tasas establecidas (De ser el caso formato de descuento)
Completa ☐	Incompleta ☐

PATENTE DE INVENCION PCT ☐MODELO DE UTILIDAD PCT ☐

Art. 33 Decisión 486/00, Circular Única

☐	Indicación que se solicita una PCT
☐	Copia de la solicitud en español, tal como fue presentada inicialmente (capítulo descriptivo, reivindicatorio, resumen)
☐	Dibujos de ser estos pertinentes
☐	Comprobante de pago de las tasas establecidas (de ser el caso formato de descuento)
Completa ☐	Incompleta ☐

DISEÑO INDUSTRIAL ☐

(Art. 119 Decisión 486/00)

☐	Indicación que se solicita 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 ☐

(Art. 92 Decisión 486/00)

☐	Indicación que se solicita un esquema de trazado
☐	Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
☐	Representación gráfica de un esquema de trazado
☐	Comprobante de pago de las tasas establecidas
Completa ☐	Incompleta ☐

TRADUCCIÓN OFICIAL No. 143/10 DE UN DOCUMENTO ESCRITO EN FRANCÉS, EL CUAL PARA SU IDENTIFICACIÓN SE SELLA CON EL SELLO DEL TRADUCTOR. ESTA ES UNA TRADUCCIÓN OFICIAL EFECTUADA EL DIA 17 DE MARZO DE 2010 POR JEAN-JACQUES TURPIN, C.E. 193849 DE BOGOTÁ, TRADUCTOR E INTERPRETE OFICIAL SEGÚN RESOLUCIÓN No.2680/91 DEL 19 DE DICIEMBRE DE 1991, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE JUSTICIA DE COLOMBIA.

APOSTILLA

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

1. - País: Suiza

El presente documento público

2. - ha sido firmado por Jean-Daniel RUMPF
3. - obrando en calidad de Notario en Vevey
4. - con sello de Jean-Daniel RUMPF, Notario

CERTIFICADO

5. - En Lausana
6. - El 25 de febrero 2010
7. - Por la Cancillería del Estado del Cantón de Vaud
8. - Bajo el número **2.578**
9. - Sello: Cancillería del Consejo de Estado – Cantón de Vaud
10. - Por el Canciller de Estado, firma ilegible de C. CHEVALLEY

Es traducción fiel y completa de la cual se deja copia en los archivos de esta oficina para confrontación y a la cual me remito.

Traducción oficial No. 143/10.

Traductor: Jean-Jacques Turpin.

Bogotá, D.C., 17 de marzo 2010.

Traducción Oficial No. 143/10
JEAN - JACQUES H. TURPIN
Traductor e Intérprete Oficial
FRANCÉS - ESPAÑOL
Res. Minjusticia No. 2680/91



MINISTERIO DE
RELACIONES EXTERIORES
2010 MAR 23 A 10:51
OFI DE LEGALIZACIONES
BOGOTÁ D.C.

NO SE ASUME
RESPONSABILIDAD
DEL TEXTO
Jean Jacques
010646
CUYA FIRMA APARECE EN EL
DOCUMENTO DESEMPEÑA
LAS FUNCIONES INDICADAS

Colombia

Los abajo firmados,

NESTEC S.A., una sociedad organizada y existente de conformidad con las leyes de Suiza

con domicilio en Avenue Nestlé 55
CH-1800 Vevey
Suiza

The undersigned,

NESTEC S.A., a corporation organized and existing under the laws of Switzerland

domiciled at Avenue Nestlé 55
CH-1800 Vevey
Switzerland

nombramos por el presente a ALICIA LLOREDA y/o GUSTAVO TAMAYO y/o IGNACIO SANTAMARIA y/o ENRIQUE ALVAREZ, domiciliados en Bogotá, Colombia, con oficinas en dicha ciudad, Calle 72 No. 5-83, piso 6o., nuestros representantes legales y verdaderos en Bogotá, con facultades para recibir notificaciones y nombrar apoderados judiciales o extrajudiciales, con el fin de dar cumplimiento al párrafo 1o. del artículo 543 del decreto 410 de 1971.

Los doctores ALICIA LLOREDA y/o GUSTAVO TAMAYO y/o IGNACIO SANTAMARIA y/o ENRIQUE ALVAREZ, o los apoderados que cualquiera de ellos designe, quedan especialmente facultados para representarnos ante las autoridades colombianas, administrativas, judiciales o de policía, en todos los trámites relativos a la propiedad industrial, a cuyo efecto les facultamos para dar ante dichas autoridades todos los pasos necesarios al objeto indicado; elevar solicitudes, declaraciones, reclamos, recursos y presentar desistimientos; formular descripciones, enmiendas, limitar el alcance de las solicitudes, presentar oposiciones y apelaciones; instaurar cancelaciones, renunciar total o parcialmente a los registros, abonar todos los impuestos y cuotas y efectuar todo otro pago determinado por la ley; recibir todos los documentos y valores, dando el descargo respectivo; llenar cualesquiera otros requisitos y tomar, en fin, todas las medidas que creyeran conducentes al resguardo de nuestros intereses; y en caso de producirse oposición, pasando los antecedentes a los tribunales, quedan facultados para tomar intervención como demandantes o demandados ante los jueces que sean competentes, pudiendo transar, someter a árbitros, desistir, percibir y apelar, con todas las demás facultades que resulten necesarias, y por el presente declaramos desde ahora válido y bueno cuanto dichos representantes y/o los apoderados que cualquiera de ellos nombre hicieren en nuestro beneficio.

Asimismo, facultamos a los doctores ALICIA LLOREDA y/o GUSTAVO TAMAYO y/o IGNACIO SANTAMARIA y/o ENRIQUE ALVAREZ, para solicitar en la Oficina de Propiedad Industrial la protocolización de este documento y de cualquier poder que cualquiera de ellos otorgue a nombre nuestro.

Dado y firmado

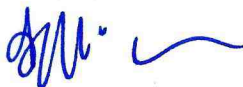
hereby appoint, ALICIA LLOREDA and/or GUSTAVO TAMAYO and/or IGNACIO SANTAMARIA and/or ENRIQUE ALVAREZ, of Bogotá, Colombia, with offices in said town, Calle 72 No. 5-83, Sixth Floor, our true and legal representatives in Bogotá, with power to receive notifications and to appoint judicial or extrajudicial agents, so as to comply with paragraph 1o. of article 543 of decree 410 of 1971.

Doctors ALICIA LLOREDA and/or GUSTAVO TAMAYO and/or IGNACIO SANTAMARIA and/or ENRIQUE ALVAREZ, or the agents by any one of them appointed, are especially empowered to represent us before the administrative, judicial or police authorities of Colombia, in all proceedings pertaining to industrial property, for which purpose we authorize them to take before the said authorities all the necessary steps for the said end; to file petitions, declarations, claims, recourses and withdrawals, to draw up specifications; to file amendments, to limit the scope of applications, file oppositions; file cancellations total or partially waive registrations, to pay all installments and effect all other payments prescribed by law; to receive proper receipts, to comply with all other requirements and, in short, to take all those measures which they may deem fit for the protection of our interests; and in case of opposition, where the proceedings be passed over to the courts, we authorize said agents to act on our behalf, as complainants as well as defendants, before the competent judges, with full powers to make arrangements, to submit to arbitrators, to desist, to collect, to appeal and, in short, with all such further powers as may be required, and we hereby declare from now on as valid and good all that said representatives and/or the agents by any one of them appointed may do for our benefit.

We also authorize doctors ALICIA LLOREDA and/or GUSTAVO TAMAYO and/or IGNACIO SANTAMARIA and/or ENRIQUE ALVAREZ, to apply for protocolization of this document and of any power of attorney by any one of them conferred in our name, before the Office of Industrial Property.

Given and signed this 23-02-2010

Bruce McCONNELL – Vice President



NOTARY SHOULD EXECUTE OTHER SIDE

Authentication ./.

CERTIFICADO NOTARIAL (SOCIEDAD)

Suiza
Vevey

Hoy de de 20 , compareció
Bruce McCONNELL , a quien conozco y
de quien me consta que firmó el anterior documento,
y quien debidamente juramentado declaró y dijo que
él es Vicepresidente de

NESTEC S.A. la compañía nombrada en el
documento que antecede, una sociedad
debidamente organizada y existente conforme a las
leyes de Suiza, domiciliada en la ciudad de
Vevey, Suiza, legalmente constituida para un
período de duración que aún no ha terminado, que
ejerce su objeto social; conforme a las leyes de
Suiza, que el declarante está autorizado por dicha
Compañía para conferir este poder; que el sello
estampado por él al pie de tal poder, en nombre y en
representación de la expresada Compañía, es el
sello oficial de ella; y que el objeto para el cual se
confiere este instrumento está comprendido dentro
del de la sociedad.

El suscrito Notario ha visto los Estatutos de
incorporación firmados en Vevey, Suiza,
con fecha 24 de marzo de 1997

y certifica que de conformidad con la legislación de
dicho Estado la anterior declaración juramentada es
prueba suficiente de que los hechos sobre que ella
versa son ciertos o verdaderos, de lo cual da fe.

Notary Public (Notario Público).

NOTARIAL CERTIFICATE (CORPORATION)

Switzerland
Vevey

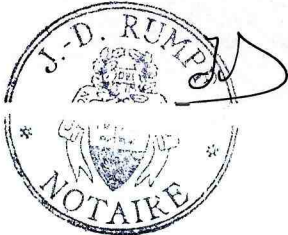
On this day of , 20 ,
personally came Bruce McCONNELL ,
to me known, and known to me to be the person who
signed the foregoing instrument, who being by me
duly sworn did depose and say that he is the Vice
President of NESTEC S.A. , the company named
within, a Corporation organized and existing under
the laws of the Switzerland, domiciled at the City of
Vevey, Switzerland, legally constituted for a period
of tenure not yet expired, which exercises its
corporate purposes according to the laws of
Switzerland, that the deponent is authorized by said
Company to confer this power of attorney; that the
seal affixed hereunto by the deponent in the name
and on behalf of said Corporation is the corporate
seal thereof; and that the purpose for which this
instrument is granted is included within the corporate
purposes of the Company.

The undersigned Notary Public has seen the articles
of Incorporation of said Corporation executed at
Vevey, Switzerland, under date March 24, 1997 and
hereby certifies that under the laws of said Country
the foregoing acknowledgment is sufficient proof that
the facts therein contained are true, which he attests.



On the basis of a written confirmation and on the basis of a comparison of signature, the undersigned, JEAN-DANIEL RUMPF, Notary Public in Vevey for the Canton of Vaud, Switzerland, certifies the authenticity of the signature appended on the opposite by Mr. Bruce MCCONNELL, Vice President of Nestec S.A., with its head office in Vevey, who validly commits the above mentioned limited company with his individual signature. -----

VEVEY, THIS TWENTYFOURTH DAY OF FEBRUARY TWO THOUSAND AND TEN. -----



APOSTILLE
(Convention de La Haye du 5 octobre 1961)

1. Pays: SUISSE

Le présent acte public

2. a été signé par Jean-Daniel Rumpf

3. agissant en qualité de notaire à Vevey

4. est revêtu du sceau/timbre de J.-D. RUMPF - NOTAIRE

Attesté

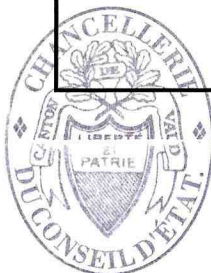
5. à Lausanne 6. le 25 février 2010

7. par la Chancellerie d'Etat du Canton de Vaud

8. sous No **2'578**

9. Sceau/timbre:

10. Signature
pr le Chancelier d'Etat:
C. CHEVALLEY



 SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES EXTRACTO PARA PUBLICACIÓN SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION PCT	
(21) No. de solicitud: (22) Fecha de solicitud: 12-02-13 (30) Prioridad (31) No. Prioridad (32) Fecha (33) País PCT/EP2010/061385 05-08-10 EP	(51) Int Cl: A21B 3/15 (71) Solicitante(s): NESTEC S.A. (72) Inventor(es): KRAUCH, José; HANGARTER, Peter; VANDER POL, Johan Jacob y RESEMANN, Jörg. (74) Apoderado: ALICIA LLOREDA RICAURTE
(85) Fecha límite inicio fase nacional: 05-03-13 (86) Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT Fecha de presentación de la solicitud: 30-06-11 No. de solicitud: PCT/EP2011/060990	(87) Publicación internacional Fecha: 09-02-12 No. publicación: WO 2012/016768 A1
(54) Título: “UTENSILIO CULINARIO QUE COMPRENDE UNA LÁMINA DE MATERIAL FLEXIBLE RESISTENTE AL QUEMADO, Y UNA COMPOSICIÓN DE UNA MEZCLA DE GRASA Y ACEITE CON HIERBAS, ESPECIAS Y POTENCIADORES DE SABOR”	

Resumen - Reivindicación(es):

Resumen.-

Un utensilio culinario que comprende una lámina de material flexible resistente al quemado y una composición dispuesta sobre la cara de la lámina, donde la composición comprende una mezcla de aceite vegetal o animal con un punto de fusión por debajo de 20°C, grasa vegetal o animal con un punto de fusión por sobre 20°C, y una o más hierbas, especias y potenciadores de sabor.

Sector: Utensilio de cocina que comprende material resistente al quemado y sustancias útiles en culinaria como aceites o grasas comestibles, hierbas, especias y potenciadores de sabor, así como el proceso para la elaboración de dicho utensilio.

		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES TARJETA ARCHIVO TEMÁTICO	
PATENTE DE INVENCION ____ PCT <u>X</u> MODELO DE UTILIDAD ____ DISEÑO INDUSTRIAL ____			
(1) No. de solicitud: (22) Fecha de solicitud: 12-02-13			
(51) Clasificación Internacional: A21B 3/15			
(71) Solicitante(s): NESTEC S.A.			
(72) Inventor(es): KRAUCH, José; HANGARTER, Peter; VAN DER POL, Johan Jacob y RESEMANN, Jörg.			
(74) Apoderado: ALICIA LLOREDA RICAURTE			
(30) Prioridad (31) No. Prioridad (32) Fecha (33) País			
PCT/EP2010/061385 05-08-10 EP			
(85) Fecha límite inicio fase nacional: 05-03-13		(87) Publicación internacional:	
(86) Datos relativos a la presentación de la solíc. PCT		Fecha: 09-02-12	
Fecha de presentación de la solicitud: 30-06-11		No. Publicación: WO 2012/016768 A1	
No. de solicitud: PCT/EP2011/060990			
(54) Título: UTENSILIO CULINARIO QUE COMPRENDE UNA LÁMINA DE MATERIAL FLEXIBLE RESISTENTE AL QUEMADO, Y UNA COMPOSICIÓN DE UNA MEZCLA DE GRASA Y ACEITE CON HIERBAS, ESPECIAS Y POTENCIADORES DE SABOR.			
(57) Resumen - Reivindicación(es):			
Resumen.- Un utensilio culinario que comprende una lámina de material flexible resistente al quemado y una composición dispuesta sobre la cara de la lámina, donde la composición comprende una mezcla de aceite vegetal o animal con un punto de fusión por debajo de 20°C, grasa vegetal o animal con un punto de fusión por sobre 20°C, y una o más hierbas, especias y potenciadores de sabor. Sector: Utensilio de cocina que comprende material resistente al quemado y sustancias útiles en culinaria como aceites o grasas comestibles, hierbas, especias y potenciadores de sabor, así como el proceso para la elaboración de dicho utensilio.			

		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES TARJETA ARCHIVO PROPIETARIOS	
PATENTE DE INVENCION ____ PCT <u>X</u> MODELO DE UTILIDAD ____ DISEÑO INDUSTRIAL ____			
(21) No. de solicitud: (22) Fecha de solicitud: 12-02-13			
(51) Clasificación Internacional: A21B 3/15			
(71) Solicitante(s): NESTEC S.A.			
(72) Inventor(es): KRAUCH, José; HANGARTER, Peter; VAN DER POL, Johan Jacob y RESEMANN, Jörg.			
(74) Apoderado: ALICIA LLOREDA RICAURTE			
(30) Prioridad (31) No. Prioridad (32) Fecha (33) País			
PCT/EP2010/061385 05-08-10 EP			
(85) Fecha límite inicio fase nacional: 05-03-13		(87) Publicación internacional	
(86) Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT		Fecha: 09-02-12	
Fecha de presentación de la solicitud: 30-06-11		No. publicación: WO 2012/016768 A1	
No. de solicitud: PCT/EP2011/060990			
(54) Título: UTENSILIO CULINARIO QUE COMPRENDE UNA LÁMINA DE MATERIAL FLEXIBLE RESISTENTE AL QUEMADO, Y UNA COMPOSICIÓN DE UNA MEZCLA DE GRASA Y ACEITE CON HIERBAS, ESPECIAS Y POTENCIADORES DE SABOR.			

**UTENSILIO CULINARIO QUE COMPRENDE UNA LÁMINA DE MATERIAL FLEXIBLE
RESISTENTE AL QUEMADO, Y UNA COMPOSICIÓN DE UNA MEZCLA DE GRASA
Y ACEITE CON HIERBAS, ESPECIAS Y POTENCIADORES DE SABOR**

RESUMEN-OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION

Un utensilio culinario que comprende una lámina de material flexible resistente al quemado y una composición dispuesta sobre la cara de la lámina, donde la composición comprende una mezcla de aceite vegetal o animal con un punto de fusión por debajo de 20°C, grasa vegetal o animal con un punto de fusión por sobre 20°C, y una o más hierbas, especias y potenciadores de sabor.

SECTOR: Utensilio de cocina que comprende material resistente al quemado y sustancias útiles en culinaria como aceites o grasas comestibles, hierbas, especias y potenciadores de sabor, así como el proceso para la elaboración de dicho utensilio.

UTENSILIO CULINARIO QUE COMPRENDE UNA LÁMINA DE MATERIAL FLEXIBLE RESISTENTE AL QUEMADO, Y UNA COMPOSICIÓN DE UNA MEZCLA DE GRASA Y ACEITE CON HIERBAS, ESPECIAS Y POTENCIADORES DE SABOR

MEMORIA DESCRIPTIVA

La invención se refiere a un utensilio culinario y al uso del utensilio culinario para la cocción de alimentos. El utensilio culinario es un conjunto que comprende una lámina de material flexible resistente al quemado, tal como papel para hornear, o material similar, y una composición de una mezcla de grasa y aceite junto con hierbas, especias y agentes de sabor.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

La carne y otros alimentos son tradicionalmente cocinados en un horno o una sartén, y a menudo con diversos condimentos y agentes potenciadores de sabor para proporcionar un plato cocinado y atractivo. Es bien sabido que el cocinar carnes puede llegar a una cierta cantidad de desorden en el horno o la sartén y en las superficies que lo rodean. El grado de desorden que necesita ser limpiado después de la cocción puede variar notoriamente dependiendo de la naturaleza del alimento que se está cocinando, de la temperatura de cocción, y de otros factores. Es muy común que las paredes del horno o las superficies que rodean a una sartén de cocción abierta se salpiquen y se tiñan con grasa y aceite, y con jugos de la cocción, etc. Al cocinar carne normalmente requiere una cantidad considerable de limpieza de las superficies luego del proceso de la cocción.

Existe una demanda creciente para la preparación de alimentos en el hogar de modo que sea rápido y conveniente, y con un mínimo de limpieza requerida después de cocinar.

También es importante ser capaz de dar sabor a la comida que se cocina con hierbas, especias y otros agentes saborizantes. Tales ingredientes se pueden agregar antes o durante la cocción. Estos se pueden agregar de manera individual o como una mezcla, pero se debe tener cuidado de agregar las cantidades justas de cada uno para proporcionar el sabor deseado al alimento cocinado. Algunas

veces, cuando se agregan especias especias a la carne que está siendo cocinada o que está cercana a ser cocinada (por ejemplo rociando la carne), es fácil agregar mucho o muy poco o agregar mucho en algunos lugares y nada en otras zonas.

Las técnicas simples de cocción han sido desarrolladas a lo largo de muchos años tratando de dar solución a estas necesidades, con algún éxito. Pero la cocina casera continua buscando una manera fácil y conveniente de cocinar la carne y vegetales de manera limpia y con saborizantes y guarniciones agregados.

La solicitud de patente US 10/890. 947 (publicada como la US 2005-0013951) describe un material de envase para un envase de alimento para cocinar formado de una lámina de lámina de aluminio para proporcionar una distribución uniforme del calor, y una lámina de papel para el contacto directo con el alimento y para proporcionar una superficie no adherente.

La patente DE 2900195 describe una inserción para una sartén de freír que no requiere aceite o grasa para la fritura de la carne. La inserción consiste de un disco que posee un diámetro levemente más grande que el fondo de la sartén para freír, y que está hecho de papel con una cubierta de polímero de silicona.

La solicitud de patente japonesa publicada como JP 2000-037171 se refiere a una lámina que contiene especias especias, que es capaz de impartirlas de manera uniforme y moderada, tal como sal o un condimento, para una preparación de alimentos. De acuerdo a esta solicitud de patente, los hidrocoloides, tales como almidón de maíz, almidón de papa, almidón de arroz o tapioca se utilizan para adherir hierbas, especias especias y agentes saborizantes a la lámina. El inconveniente de esta práctica es que los hidrocoloides son muy malos transmisores del calor. Ellos tienden a calentarse demasiado y no se funden. Por lo cual, existe un alto riesgo de quemar la preparación, especialmente cualquier tipo de hierbas y especias si son utilizadas como guarniciones, y también la lámina. Los hidrocoloides funcionan solamente como un adhesivo.

El solicitante ahora ha encontrado una forma simple y efectiva de otorgar sabor al alimento de manera fácil para cocinar y para cocer el alimento de modo que existe un mínimo de salpicaduras de los jugos de la cocción sobre las paredes y sobre otras superficies, sin quemar las guarniciones o ningún tipo de material de cocción, y donde la adición del aceite o la grasa por la persona que cocina para cocinar el alimento se evita.

El objetivo de la invención es proporcionar un utensilio culinario que supera, al menos en parte, uno o más de los problemas anteriores que existían con los métodos de cocción conocidos.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

En un primer aspecto de la invención, se provee un utensilio culinario que comprende:

- a) una lámina de material flexible resistente al quemado;
- b) una composición dispuesta sobre la cara de una lámina, donde la composición comprende una mezcla de:
 - i. aceite vegetal o animal con un punto de fusión por debajo de 20°C;
 - ii. grasa vegetal o animal con un punto de fusión por sobre los 20°C, y
 - iii. una o más hierbas, especias y potenciadores de sabor.

La lámina puede ser elaborada de cualquier material adecuado para este propósito, pero preferentemente es un papel para hornear.

Preferentemente, el aceite se selecciona del grupo que consiste de, aceite de girasol, aceite de semilla de colza, aceite de semilla de algodón, aceite de cacahuate, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de palma, aceite de coco y aceite de palmiste. La grasa preferentemente se selecciona del grupo que consiste de grasa de cerdo, sebo, manteca de cerdo, grasas óseas, mantequilla, aceite de palma fraccionado, y cualquier aceite de palma total o parcialmente hidrogenado o inter-

esterificado, aceite de semilla de algodón, aceite de cacahuate, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de girasol, o aceite de semilla de colzade colza.

En modalidades preferidas de la invención, la composición comprende un aceite en la cantidad de 1 a 34% en peso y de grasa en la cantidad de 66 a 99% en peso. Preferentemente, el aceite y la grasa en conjunto están comprendidos de 5 a 20% en peso de la composición. La composición también puede comprender 0,01-1% en peso de monoglicéridos, esteroles, o lecitina. La una o más hierbas y especias preferentemente se seleccionan del grupo que consiste de perejil, romero, pimienta y cebollín. La una o más hierbas, especias y potenciadores de sabor preferentemente componen de 0,5 a 75% en peso de la composición. Los potenciadores de sabor pueden comprender 10 a 80% en peso de la composición. Los potenciadores de sabor preferidos pueden ser sales inorgánicas, sales de aminoácidos, hidrolizados de proteínas, preparaciones de sabor, y extractos de levadura.

En un segundo aspecto de la invención, se proporciona un proceso para la preparación de un utensilio culinario del primer aspecto de la invención, que comprende:

- a) extender la lámina de material flexible resistente al quemado sobre una superficie plana;
- b) esparcir la mezcla de grasa y aceite sobre la lámina; y
- c) distribuir la una o más hierbas, especias y potenciadores de sabor sobre la mezcla de grasa y aceite.

El proceso también puede incluir la etapa de recubrir aquella una o más hierbas, especias y potenciadores de sabor con aceite, por ejemplo aceite de girasol, preferentemente mediante el rociado de aceite.

En un aspecto adicional, se proporciona un uso de un utensilio culinario del primer aspecto de la invención para la cocción de los alimentos, en donde los trozos

de alimentos se colocan sobre el utensilio culinario en contacto directo con la composición y se cocinan. Preferentemente, el alimento es carne tal como la carne de res, de cordero, de pollo o de pescado. Alternativamente, el alimento puede ser vegetales o trozos de vegetales, tales como calabacines, berenjenas, tomates, o cualquier otro vegetal carnoso adecuado para ser cocinado de esta forma.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCIÓN

La invención proporciona una forma simple y eficaz para cocinar alimentos con el mínimo de salpicaduras de los jugos de la cocción en las paredes y otras superficies y con un recubrimiento de guarniciones y potenciadores de sabor sin que se quemen estas guarniciones o cualquier otro de los materiales de cocción.

El consumidor puede freír en una sartén o cocinar en horno utilizando un papel para hornear convencional recubierto con una mezcla de grasa, aceite, hierbas, mezclas de especias y potenciadores de sabor. Una ventaja importante es que no se necesita grasa o aceite adicional para ser agregado a la sartén o molde de horno. En otras palabras, la grasa y el aceite utilizados para recubrir el papel de hornear con hierbas, mezclas de especias y potenciadores de sabor, tienen un doble propósito, es decir, adherir las hierbas, las mezclas de especias y los potenciadores de sabor al papel y proporcionar la grasa o el aceite necesario para la cocción.

Diversos beneficios adicionales se proporcionan por medio de esta invención:

- las hierbas y otras guarniciones no se quemarán durante la cocción
- el alimento (especialmente la carne de res, de cordero, de pollo, o de pescado) conservará su jugosidad natural ya que la pérdida de humedad se ve notoriamente reducida por el cubrimiento de la lámina.
- el exceso de grasa en la sartén o en el molde de horno, se evita de modo que la salpicadura de los jugos de la cocción sobre las paredes y las superficies de cocción se ve dramáticamente reducida o evitada por completo, y se minimiza la limpieza post- cocción.

La lámina de material flexible resistente al quemado puede ser cualquier película, lámina o laminado, o cualquier combinación de estos materiales, que incluyen, por ejemplo, papel, Teflón®, o materiales de susceptor, e incluso hojas naturales, tales como hojas de banano y hojas de algas. El material de lámina preferido es el papel de hornear, el cual es un papel que generalmente se utiliza comercialmente para los propósitos de horneado. Este papel es generalmente un papel de celulosa recubierto con silicona. A pesar de que este papel es más a menudo utilizado para la cocción en el horno, es adecuado para el uso en esta invención ya sea para cocinar en una sartén o en un horno.

La mezcla de grasa y aceite en la composición que recubre la lámina tiene dos funciones importantes. La primera es mantener la flexibilidad de la lámina y asegurar que las hierbas y mezclas de especias se adhieran a la lámina durante la manipulación, el transporte, la preparación y cocción. La segunda es proporcionar la grasa o el aceite para cocinar de modo que no se necesita agregar grasa o aceite adicionales por el cocinero.

En el contexto de esta invención, un aceite es líquido a la temperatura de 20°C a una presión de 1 atm, y una grasa es sólida a esta temperatura y presión.

Ejemplos de aceites vegetales y animales son el aceite de girasol, aceite de semilla de colza, aceite de semilla de algodón, aceite de cacahuete, aceite de soya, aceite de oliva, las fracciones refinadas comestibles de aceite de palma, aceite de coco y aceite de palmiste, los cuales se pueden utilizar solos o en combinación. La elección preferida es el aceite de girasol o un aceite de palma refinado debido a su sabor neutro y a la buena disponibilidad comercial.

Ejemplos de grasas animales y vegetales son la mantequilla, la grasa de cerdo, el sebo, la manteca de cerdo, y grasa de huesos, la grasa de palma fraccionada, y cualquier aceite completamente hidrogenado, inter-esterificado, hidrogenado, no hidrogenado, tal como el aceite de palma, aceite de semilla de algodón, aceite de cacahuete, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de girasol, o aceite de semilla de

colzade colza. Más preferentemente, la grasa es una grasa fraccionada o un aceite de palma hidrogenado e inter-esterificado, el cual posee un sabor neutro, un bajo perfil de ácidos grasos trans y una buena disponibilidad comercial.

La cantidad de aceite preferentemente está entre 1 y 34% y la cantidad de grasa entre 66 y 99% en peso de la composición. Más preferentemente, la cantidad de aceite está alrededor de 20% y la cantidad de grasa alrededor de 80% en peso. La composición óptima de la mezcla aceite/grasa puede ser determinada en función de la temperatura de procesamiento y la salida de la línea de producción necesaria para que el proceso de fabricación sea económicamente viable.

Se puede incluir 0,01 - 1% de un monoglicéridos, esteroles, o lecitina como un estabilizante y emulsionante para controlar y mejorar la estabilidad del producto contra las fluctuaciones de temperatura luego de la producción y el uso en diferentes condiciones climáticas.

La cantidad de grasa y aceite puede estar entre 5 y 20% del peso total de la composición, más preferentemente alrededor del 15%.

La cantidad de hierbas y especias en la composición puede estar entre 0,5 y 75% del peso total de la composición. Preferentemente, la cantidad está entre 10 y 20%, dependiendo de la receta. Las hierbas utilizadas generalmente son perejil, romero, orégano, mejorana, estragón, pimienta, cebollín y otras hierbas similares comunes en el uso culinario. Las especias más comúnmente utilizadas incluyen ajíes, pimientos, tomate y otros frutos ricos en sabores naturales utilizados en aplicaciones culinarias.

La cantidad de los potenciadores de sabor puede estar entre 10 y 80% del peso total de la composición, preferentemente entre 60 y 70%. Los potenciadores de sabor utilizados generalmente son sales, tales como cloruro de sodio o cloruro de potasio, sales de aminoácidos y derivados tales como el glutamato monosódico, hidrolizados de proteínas, ribonucleótidos, sabores naturales y no naturales

y preparaciones de saborizantes, extractos de levadura y otras preparaciones conocidas como potenciadores o mejoradores del sabor.

La lámina puede ser de cualquier tamaño adecuado para la operación de cocción, y puede ser adaptada a los tamaños comúnmente utilizados de manera local para la carne de res, que generalmente es de 100 a 300 g en la mayoría de los países.

La invención también se refiere a un proceso para la preparación industrial o doméstica del utensilio culinario, el cual puede ser un proceso continuo en el establecimiento industrial, donde:

- la lámina se extiende sobre una superficie plana,
- una mezcla de grasa y aceite se extiende sobre la lámina,
- las hierbas, especias y potenciadores de sabor se distribuyen sobre la lámina recubierta,
- las hierbas y especias pueden ser recubiertas con aceite, que opcionalmente contienen sustancias saborizantes dispersas o solubilizadas en el aceite.

En un proceso típico, la lámina se extiende sobre una superficie plana y se esparce una mezcla de aceite y grasa sobre la lámina a una temperatura por sobre el punto de fusión de la mezcla de grasa/aceite. Justo antes que la mezcla grasa/aceite líquida se enfríe por debajo de su temperatura de fusión, una pre-mezcla de los potenciadores de sabor, hierbas y mezclas de especias se aplican de manera uniforme a lo largo de la superficie de la lámina. Las hierbas y mezclas de especias se pueden recubrir con aceite para mejorar su adherencia a la lámina. Se puede aplicar una presión suave a la lámina para lograr un contacto cerrado entre la mezcla pegajosa de grasa/aceite y cualquiera de los componentes secos de la premezcla. La lámina se puede cortar en segmentos más pequeños para ajustarse al tamaño de las porciones de carne típicas del consumidor.

La invención también se refiere al uso del utensilio culinario para la cocción de alimentos en una sartén o un horno. El alimento preferentemente es carne, el cual puede ser carne de res, de cordero, de pollo o de pescado, o cualquier otro tipo

de carne adecuada para ser cocinada de esta forma. Los trozos de carne se colocan sobre el utensilio culinario en contacto directo con la composición y luego son cocinados en una sartén o un horno, o en cualquier otro dispositivo de cocción adecuado. El consumidor coloca la porción de carne sobre la superficie recubierta de la lámina. La lámina puede ser plegada para cubrir la mayor parte o sustancialmente la totalidad de la porción. La carne recubierta se coloca sobre o dentro de una fuente de cocción, tal como una sartén pre-calentada a temperatura media o en un horno convencional precalentado (entre 70 y 220°C). El proceso de cocción normalmente se realiza durante 5 a 7 minutos por cada lado, dependiendo del tipo y corte de la carne. El alimento está listo para servir retirando la lámina.

Los vegetales también se pueden cocinar utilizando el utensilio culinario de esta invención. Los ejemplos incluyen calabacines y berenjenas (aubergine). Cualquier matriz alimenticia de proteína/almidón que posea una actividad de agua inferior a 0,7 puede ser adecuada, por ejemplo, tofu y queso.

Una posibilidad de producto es un envase que comprende 4 unidades de lámina. El tamaño de cada lámina puede depender del tamaño de las porciones de carne y normalmente estará en el rango de 15 a 20 cm. Cada lámina generalmente poseerá de 5 a 8 g en peso total de la grasa/aceite, hierbas, especias y saborizantes.

EJEMPLOS

La invención además se describe con referencia a los siguientes ejemplos. Se debe apreciar que los ejemplos no limitan en modo alguno la invención.

Ejemplo 1 - Método General

El cocinero toma una porción de alimento y la coloca sobre el utensilio culinario. La porción de alimento se recubre en ambos lados con la lámina o se envuelve de manera laxa dentro de la lámina. El utensilio culinario que contiene la porción de alimento se coloca en una sartén precalentada y se cocina durante el período de tiempo requerido, y en cada lado si es adecuado, a temperatura moderada.

La cocción a baja temperatura evita la degradación rápida de la proteína y mejora la palatabilidad, la percepción del sabor y la mordida natural. La porción de alimento está lista para servir retirando de ella la lámina. Los ingredientes de la composición proporcionan sabor al alimento cocinado, y la lámina protege el alimento del secado asegurando su jugosidad natural. Los sabores son mejor percibidos debido a la jugosidad natural que se preserva y a que se mejora la palatabilidad.

El método básico para cocinar la carne comprende las siguientes etapas:

1. Coloque una sartén limpia sobre la estación de calentamiento (por ejemplo, por inducción, eléctrica o de gas), por ejemplo, a un 50% de la capacidad de calentamiento máxima. No es necesario agregar aceite o grasa.
2. Abra la lámina del utensilio culinario.
3. Coloque la carne sobre la lámina abierta y pliegue o envuelva la lámina alrededor de la carne.
4. Coloque la lámina envuelta sobre la sartén precalentada.
5. Cocine durante unos minutos por cada lado.
6. Retire de la sartén.
7. Deseche la lámina antes de comer.

Ejemplo 2 - Recetas

Las recetas entregadas a continuación pueden ser útiles para cocinar carne de res o pollo, o cualquier otra carne o alimento adecuado, dependiendo de la preferencia del consumidor.

Receta	Componente	Cantidad (%)
provenzal	• grasa de palma	25
	fraccionada/aceite de girasol	68
	• sabores y mejoradores del sabor (incluyendo gluten de trigo cultivado, NaCl)	7
ajo	• hierbas y especias (orégano, albahaca, gránulos de tomate, timo, pimienta negra, mejorana)	
	• grasa de palma	25
	fraccionada/aceite de girasol	60
	• sabores y mejoradores del sabor (incluyendo gluten de trigo cultivado, NaCl)	15
	• hierbas y especias (ajo en	

	polvo, cebolla en polvo, trozos de ajo deshidratado, perejil)	
tomate	• grasa de palma fraccionada/aceite de girasol • sabores y mejoradores del sabor (incluyendo gluten de trigo cultivado, NaCl) • hierbas y especias (trozos de tomate, mejorana, orégano, perejil)	25 57 18
paprika	• grasa de palma fraccionada/aceite de girasol • sabores y mejoradores del sabor (incluyendo gluten de trigo cultivado, NaCl) • hierbas y especias (pimiento verde en polvo y en trozos, perejil)	25 65 10

Se debe apreciar que a pesar de que la invención ha sido descrita con referencia a modalidades específicas, se pueden realizar variaciones y modificaciones sin apartarse del espectro de la invención como se define en las reivindicaciones. Además, donde se ha conocido que existen equivalentes para características específicas, estos equivalentes se incorporan como si se hubiesen referido de manera específica en esta memoria descriptiva.

REIVINDICACIONES

1. Un utensilio culinario caracterizado porque comprende:
 - a) una lámina de material flexible resistente al quemado;
 - b) una composición dispuesta sobre una cara de la lámina, donde la composición comprende una mezcla de:
 - i. aceite vegetal o animal con un punto de fusión inferior a 20°C;
 - ii. grasa vegetal o animal con un punto de fusión superior a 20°C, y
 - iii. como mínimo hierbas, especias y potenciadores de sabor, donde las hierbas, especias, y potenciadores están recubiertas con aceite.
2. El utensilio culinario de acuerdo a la reivindicación 1, caracterizado porque la lámina es papel de hornear.
3. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 o 2 caracterizado porque el aceite se selecciona del grupo que consiste de aceite de girasol, aceite de semilla de colza, aceite de semilla de algodón, aceite de cacahuete, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de palma, aceite de coco y aceite de palmiste.
4. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizado porque la grasa se selecciona del grupo que consiste de grasa de cerdo, sebo, manteca de cerdo, grasa de huesos, mantequilla, grasa de palma fraccionada, y cualquier aceite de palma total o parcialmente hidrogenado o inter-esterificado, aceite de semilla de algodón, aceite de cacahuete, aceite de soya, aceite de oliva, aceite de girasol, o aceite de semilla de colza.
5. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, caracterizado porque la composición comprende además 0,01 a 1% en peso de un monoglicéridos, esterol, o lecitina.

6. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizado porque el aceite y la grasa juntos componen de 5 a 20% en peso de la composición.
7. El utensilio de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, caracterizado porque como mínimo las hierbas, especias y potenciadores de sabor componen de 0,5 a 75% en peso de la composición.
8. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado porque como mínimo las hierbas y especias se seleccionan del grupo que consiste de perejil, romero, pimienta y cebollín.
9. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizado porque los potenciadores de sabor componen de 10 a 80% en peso de la composición.
10. El utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, caracterizado porque como mínimo los potenciadores de sabor se seleccionan del grupo que consiste en sales inorgánicas, sales de aminoácidos, hidrolizados de proteínas, preparaciones de saborizantes, y extractos de levadura.
11. Un proceso para la preparación de un utensilio culinario de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10, caracterizado porque comprende:
 - a) extender la lámina de material flexible resistente al quemado sobre una superficie plana;
 - b) esparcir una mezcla de grasa y aceite sobre la lámina a una temperatura superior al punto de fusión de la mezcla grasa/aceite; y
 - c) distribuir como mínimo hierbas, especias y potenciadores de sabor sobre la mezcla de grasa y aceite, donde las hierbas, especias, y potenciadores están recubiertas con aceite.

PCT REQUEST

Print Out (Original in Electronic Form)

VIII-2-1	Declaration: Entitlement to apply for and be granted a patent Declaration as to the applicant's entitlement, as at the international filing date, to apply for and be granted a patent (Rules 4.17(ii) and 51bis.1(a)(ii)), in a case where the declaration under Rule 4.17(iv) is not appropriate: Name (LAST, First)	In relation to this international application NESTEC S.A. is entitled to apply for and be granted a patent by virtue of the following:
VIII-2-1(i v)		an assignment from KRAUCH, José to NESTEC S.A., dated 03 May 2003 (03.05.2003)
VIII-2-1(i v)		an assignment from HANGARTER, Peter to NESTEC S.A., dated 17 February 2003 (17.02.2003)
VIII-2-1(i v)		an assignment from VAN DER POL, Johan Jacob to NESTEC S.A., dated 01 February 1994 (01.02.1994)
VIII-2-1(i v)		an assignment from RESEMANN, Jörg to NESTEC S.A., dated 01 March 2004 (01.03.2004)