

I brevetti nel settore agroalimentare? GUSTOSA idea!

D.ssa Elena Rossetti

ARGOMENTI DELL'INCONTRO

- ✓ **Conoscere Bugnion**
- ✓ **Introduzione al sistema brevettuale: un brevetto in pillole**
- ✓ **La brevettazione in campo agroalimentare**
Alcuni casi studio
- ✓ **Come brevettare i nutraceutici**

ARGOMENTI DELL'INCONTRO

- ✓ **Conoscere Bugnion**
- ✓ Introduzione al sistema brevettuale: un brevetto in pillole
- ✓ La brevettazione in campo agroalimentare
Alcuni casi studio
- ✓ Come brevettare i nutraceutici

Da più di quarantacinque anni Bugnion è fra i leader italiani ed europei nel settore della consulenza in proprietà industriale e intellettuale.

I professionisti Bugnion, di formazione tecnico - scientifica, giuridica, economica e linguistica, sono consulenti abilitati dinanzi ai competenti uffici italiani ed europei.

Garantiamo consulenza immediata e specializzata, contatti diretti, informazione rapida e costantemente aggiornata in tutti i settori scientifici, tecnologici e legali.

- 15 sedi in Italia e in Europa

BOLOGNA – FIRENZE – MILANO – MODENA –
PARMA – PERUGIA – REGGIO CALABRIA –
REGGIO EMILIA - RIMINI – ROMA –
UDINE – VARESE - VERONA

MONACO (EPO)



ALICANTE (OHIM)



LOS ANGELES



- Più di 200 persone lavorano in Bugnion.
- Più di 65 i professionisti abilitati.
- Oltre 7.800 i clienti in Italia e nel mondo.
- Più di 26.000 brevetti, modelli e design e quasi 40.000 marchi gestiti

CORE BUSINESS

Il primo obiettivo è la creazione e la gestione di un portafoglio di diritti di Proprietà Industriale e Intellettuale: marchi, brevetti, modelli, design, diritto d'autore, know-how, domain names, varietà vegetali.

Tali diritti esclusivi, preziosi asset immateriali, opportunamente tutelati e valorizzati generano nuove risorse e consentono di conquistare importanti quote di mercato.

VERIFICA DEI PREREQUISITI

- check up preliminare
- ricerche e pareri preventivi
- regolamentazione dei rapporti tra i soggetti interessati

OTTENIMENTO DEI DIRITTI

- strategie di deposito
- preparazione, deposito ed estensioni territoriali
- prosecution

DIFESA E MANTENIMENTO

- opposizioni
- sorveglianze
- enforcement
- assistenza legale e contrattuale
- rinnovi e annualità
- sorveglianze doganali
- investigazioni commerciali
- procedure di riassegnazione

SUPPORTO AL CLIENTE

- organizzazione e gestione dell'archivio dati
- accesso e consultazione on line dei propri titoli di PI
- formazione e tutoraggio anche in azienda
- supervisione e revisione costanti dei portafogli
- budget previsionali

ASSISTENZA LEGALE

giudiziale
stragiudiziale
diritto della proprietà industriale e intellettuale
diritto della concorrenza
diritto della pubblicità
diritto commerciale
diritto societario

**INTERNAZIONALIZZAZIONE**

strategie di penetrazione dei mercati
- reti di vendita (distribuzione)
- reti di punti vendita (retail)
- strategie di partnership
focus specialistici per paese

RICERCA E SVILUPPO

- richiesta di finanziamenti a supporto dell'innovazione
- brand naming
- innovazione sistematica (TRIZ)

VALORIZZAZIONE DEI BENI INTANGIBILI

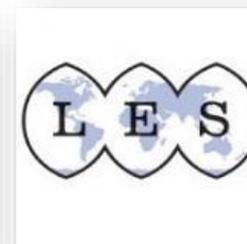
stime del valore economico e perizie
licenze e cessioni di diritti
due diligence
trasferimento tecnologico
licensing e merchandising
sponsorizzazioni
brand intelligence

TUTELA DEI DIRITTI IP NEL WEB

web watch
registrazione domain names
sorveglianza domain names
procedure di riassegnazione e negoziazioni finalizzate all'acquisizione di domain names

- Costante aggiornamento e interscambio con rete di corrispondenti
- Fitta rete di corrispondenti → evitare conflitti di interesse
- Visita periodica ai corrispondenti all'estero: Stati Uniti, Giappone, Cina, Korea, India
- Possibilità per i clienti di conoscere personalmente corrispondenti presso le loro sedi all'estero

Appartenenza alle associazioni di IP internazionali più importanti:



ASSOCIAZIONE

ASSINDUSTRIA ASCOLI PICENO
ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI REGGIO EMILIA
ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI RIMINI
ASSOCONSULT
ASSOLOMBARDA
CONFINDUSTRIA CERAMICA
CONFARTIGIANATO FEDERIMPRESE BOLOGNA
CONFARTIGIANATO FEDERIMPRESE EMILIA R.
FEDERSALUS
REGGIO COMMERCIO E TERZIARIO
UNIONE INDUSTRIALI FERRARA
UNIONE INDUSTRIALI MODENA
LAPAM MODENA
UNIONE INDUSTRIALI VARESE
UNIONE INDUSTRIALI ROMA
UNINDUSTRIA BOLOGNA
CONFINDUSTRIA MODENA
CONFARTIGIANATO BOLOGNA
CAMERA DI COMMERCIO REGGIO EMILIA
CONFINDUSTRIA CHIETI
CONFINDUSTRIA PESCARA
CONFINDUSTRIA RIMINI
CNA (Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa) di Rimini
CAMERA DI COMMERCIO FIRENZE
CONFINDUSTRIA REGGIO CALABRIA
CONFINDUSTRIA ASCOLI PICENO (CONFINDUSTRIA SERVIZI)
IN.FORM.A – AZIENDA SPECIALE CAMERA DI COMMERCIO REGGIO CALABRIA
BIOTECNOMED

ARGOMENTI DELL'INCONTRO

- ✓ Conoscere Bugnion
- ✓ **Introduzione al sistema brevettuale: un brevetto in pillole**
- ✓ La brevettazione in campo agroalimentare
Alcuni casi studio
- ✓ Come brevettare i nutraceutici

«Se uno dei cuochi o dei cuochi inventa un piatto originale ed elaborato, a nessun altro è concesso utilizzare la ricetta se non all'inventore stesso prima che sia trascorso un anno, e così, a chi per primo l'abbia inventata, sia riservato di trarne profitto durante il suddetto periodo; ciò affinché gli altri, dandosi da fare essi stessi, si segnalino per invenzioni di tal genere.»

Traduzione: Chiara Faraggiana di Sarzana

Il «patto sociale» implicito nel sistema brevettuale

Rivelare
l'invenzione



Ottenere
una esclusiva



... così che i terzi possano imparare
e migliorare!

Fonte: Teaching kit © EPO

- Incoraggiare l'innovazione tecnologica
- Promuovere la competizione e gli investimenti
- Incoraggiare la diffusione delle informazioni
- Promuovere il trasferimento tecnologico

SI

autorizza il titolare a impedire ai terzi di produrre, usare, offrire in vendita, vendere o importare l'invenzione brevettata nel territorio dello Stato

NO

NON conferisce al titolare il diritto di usare l'invenzione brevettata nel territorio dello Stato

«1. Possono costituire oggetto di brevetto per invenzione le **invenzioni, di ogni settore della tecnica**, che sono nuove e che implicano un'attività inventiva e sono atte ad avere un'applicazione industriale.»

[Art. 45 CPI]

«(1) European patents shall be granted for any **inventions, in all fields of technology**, provided that they are new, involve an inventive step and are susceptible of industrial application.»

[Art. 52 EPC]

B

«(1) The description shall:

(a) specify the **technical field** to which the invention relates;

[...]

(c) disclose the invention, as claimed, in such terms that the **technical problem**, even if not expressly stated as such, and its solution can be understood, and state any **advantageous effects** of the invention with reference to the background art;»

[Rule 42 EPC]

«(1) The claims shall define the matter for which protection is sought in terms of the **technical features** of the invention.»

[Rule 43 EPC]

invenzione
=
soluzione (tecnica) ad un problema
tecnico

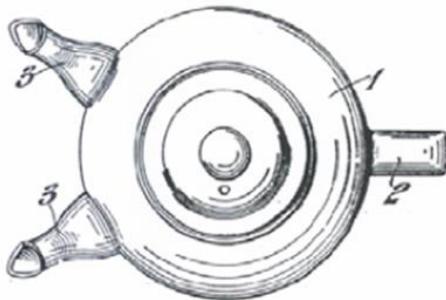
ANCHE IN CAMPO
AGROALIMENTARE
e NUTRACEUTICO



- novità
- attività inventiva
- applicabilità industriale
- liceità

Stato
dell'arte

L'approccio concreto:

*Fig.1.**Fig.2.*

- **Lo stato dell'arte**
La teiera con un solo beccuccio
- **Lo svantaggio dello stato dell'arte**
Riempire più tazze richiede tempo
- **Il problema tecnico**
Ridurre il tempo di riempimento
- **Soluzione**
Una teiera con un secondo beccuccio
- **Vantaggio/effetto tecnico**
Il tempo necessario per riempire più tazze viene ridotto

B

Categorie di rivendicazioni

PRODUCT

PROCESS

APPARATUS

USE

[Rule 43(2) EPC]

Rivelare le informazioni (pubblicazione)

- Poco costoso
- Impedisce ai terzi di brevettare la stessa invenzione

- Non offre alcuna esclusiva
- Rivela l'invenzione ai competitors

Mantenere il segreto (KNOW-HOW)

- Poco costoso (costi di mantenimento del segreto)
- Permette di non rivelare l'invenzione

- Non offre protezione contro l'ingenierizzazione inversa/copia
- Difficilmente azionabile
- I "segreti" sfuggono facilmente

Non fare nulla

- Non richiede alcuno sforzo

- Non offre alcuna esclusiva
- Competitors spesso vengono a conoscenza dei particolari

Fonte: Teaching kit © EPO



Immagine da www.coca-cola.com



Immagine da www.nutella.com

Prodotti di difficile reverse engineering

ARGOMENTI DELL'INCONTRO

- ✓ Conoscere Bugnion
- ✓ Introduzione al sistema brevettuale: un brevetto in pillole
- ✓ **La brevettazione in campo agroalimentare**
Alcuni casi studio
- ✓ Come brevettare i nutraceutici

Invenzioni brevettabili in campo alimentare:

- ✓ materie prime per uso alimentare (piante, semi, etc.)
- ✓ ricette
- ✓ functional food
- ✓ alimenti/bevande per consumatori particolari
- ✓ alimenti per animali
- ✓ processi di produzione, trasformazione, conservazione di alimenti/bevande
- ✓ apparecchiature per la produzione, trasformazione e conservazione di alimenti e bevande
- ✓ packaging

Invenzioni brevettabili in campo alimentare:

- ✓ materie prime per uso alimentare (piante, semi, etc.)
- ✓ ricette
- ✓ functional food
- ✓ alimenti/bevande per consumatori particolari
- ✓ alimenti per animali
- ✓ processi di produzione, trasformazione, conservazione di alimenti/bevande
- ✓ apparecchiature per la produzione, trasformazione e conservazione di alimenti e bevande
- ✓ packaging

RONDOLINO SOC. COOP. AGRICOLA - EP 2 222 187 B1
«Method for enriching rice and product obtained thereby»

15. A rice mixture, **characterized in that** it is obtained by a method comprising the steps of:

- providing an amount of rice grains, said rice grains being without germ;
- providing an amount of vegetable germs selected out of the group consisting of germs of rice, wheat, maize or a mixture thereof;
- mixing said rice grains and said germs so as to make at least part of said germs adhere to said rice grains, said mixing step being followed immediately by a packing step, thereby avoiding the risk of separation of the germs from the grains because of abrasion or shaking due to further treatment of the so enriched rice.

Invenzioni brevettabili in campo alimentare:

- ✓ materie prime per uso alimentare (piante, semi, etc.)
- ✓ ricette
- ✓ functional food
- ✓ alimenti/bevande per consumatori particolari
- ✓ alimenti per animali
- ✓ processi di produzione, trasformazione, conservazione di alimenti/bevande
- ✓ apparecchiature per la produzione, trasformazione e conservazione di alimenti e bevande
- ✓ packaging

Una ricetta in quanto tale potrebbe non essere brevettabile perché priva di novità o di passo inventivo.

Le superiori proprietà organolettiche di un prodotto, quand'anche confermate da un panel test, da sole NON sono di norma sufficienti a superare obiezioni di mancanza di passo inventivo.





invenzione
=
soluzione (tecnica)
ad un problema tecnico

UNILEVER - EP 1 778 021 B1 «Ice-containing product»

Claims

1. An unaerated ice-containing product comprising at -18°C , a first population of frozen particles having a particle size of greater than 1 mm and less than 5 mm and a second population of frozen particles having a mean particle size such that the ratio of the mean particle size for the first population to the mean particle size for the second population is greater than 10 and less than 100, wherein the ratio of the weight of the first population of particles to the weight of the second population is from 2:3 to 4:1 and the first population and second population together provide at least 90% of the frozen particles present in the product.

UNILEVER - EP 1 962 619 B1 «Product for preparing a bouillon, ...»

Claims

1. Packaged concentrate for preparing a bouillon, broth, soup, sauce, gravy or for use as a seasoning, said concentrate comprising:
 - 20-80% water (weight % based on total packaged concentrate),
 - 0.5-60% by weight of herbs, vegetables, fruits, meat, fish, crustaceans, or particulates thereof, (weight % based on total packaged concentrate),
 - 0.1% to 10% (weight % based on water content of concentrate) of a gelling agent comprising the combination of xanthan and locust bean gum (LBG) whereby the concentration of gelling agent is to be calculated as (amount of gelling agent / (amount of gelling agent + total moisture amount),
 - 15-30% (weight % based on water content of concentrate, more preferably 15-26%) of salt, whereby the concentration of salt is to be calculated as (amount of salt) / (amount of salt + total moisture),wherein the concentrate has the appearance of a gel.

[0065] Results examples 4-7: ratio G'/G'' at 21 °C (ambient, as measured following the instructions in the description):

Recipe	Storage modulus G' (Pa)	Loss modulus G'' (Pa)	Ratio G'/G''	a_w	Dilution rate	Dilution time (s)	syneresis
Beef	75.48	14.41	5.24	0.68	28	90	Low
Fish	1061.50	186.70	5.69	0.74	26	180	Very low
Chicken	187.50	39.55	4.74	0.73	29	120	Low
Pork	466.29	100.38	4.65	0.73	30	90	Very low

Invenzioni brevettabili in campo alimentare:

- ✓ materie prime per uso alimentare (piante, semi, etc.)
- ✓ ricette
- ✓ **functional food**
- ✓ alimenti/bevande per consumatori particolari
- ✓ alimenti per animali
- ✓ processi di produzione, trasformazione, conservazione di alimenti/bevande
- ✓ apparecchiature per la produzione, trasformazione e conservazione di alimenti e bevande
- ✓ packaging

Invenzioni brevettabili in campo alimentare:

- ✓ materie prime per uso alimentare (piante, semi, etc.)
- ✓ ricette
- ✓ functional food
- ✓ **alimenti/bevande per consumatori particolari**
- ✓ alimenti per animali
- ✓ processi di produzione, trasformazione, conservazione di alimenti/bevande
- ✓ apparecchiature per la produzione, trasformazione e conservazione di alimenti e bevande
- ✓ packaging

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FOGGIA – WO 2014/053891

«Method for the detoxification of gluten proteins from grains of cereals»

1. Method for the detoxification of gluten proteins from grains of cereals, characterized by the following phases:

- A. hydration with water of the cereal grains;
- B. removal of water from the cereal grains;
- C. microwave treatment of the cereal grains;
- D. cooling of the cereal grains.



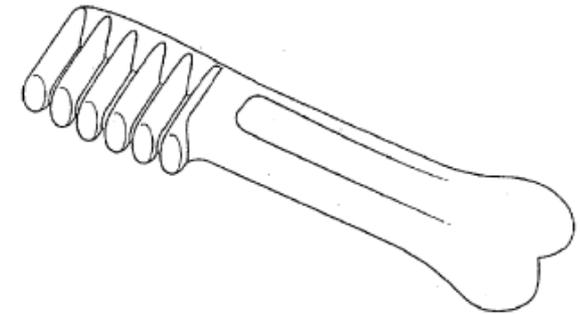
The advertisement features a dark blue background. On the left is the circular seal of the University of Foggia. To its right, the text 'New Gluten World S.r.l.' is displayed. Further right is the 'Casillo' logo in a red box. Below this, the text reads: *“Gluten Friendly”:
un nuovo orizzonte nella terapia dietetica della
malattia celiaca*. At the bottom, patent information is provided: 'Italian Patented Method N°: 0001414717' and 'PCT N°: PCT/IB2013/000797'. The bottom portion of the ad shows a close-up photograph of golden wheat stalks.

Invenzioni brevettabili in campo alimentare:

- ✓ materie prime per uso alimentare (piante, semi, etc.)
- ✓ ricette
- ✓ functional food
- ✓ alimenti/bevande per consumatori particolari
- ✓ **alimenti per animali**
- ✓ processi di produzione, trasformazione, conservazione di alimenti/bevande
- ✓ apparecchiature per la produzione, trasformazione e conservazione di alimenti e bevande
- ✓ packaging

MARS INCORPORATED – WO2014/151984 «Edible pet chew and method for making the same»

FIG. 5



1. An edible pet chew comprising:

- a. fibrous protein in an amount of from 15 to 90% by weight of the chew;
- b. water absorbing polymer in an amount of from 5 to 35% by weight of the chew, wherein the water absorbing polymer is selected from the group consisting of gelling proteins, hydrocolloids, edible hydrogels, and mixtures thereof;
- c. plasticizer in an amount of from 5 to 40% by weight of the chew;
- d. water in an amount of from 1 to 20% by weight of the chew; and
- e. a combination of anthocyanins and turmeric, wherein the combination of anthocyanins and turmeric produces a green color.

Invenzioni brevettabili in campo alimentare:

- ✓ materie prime per uso alimentare (piante, semi, etc.)
- ✓ ricette
- ✓ functional food
- ✓ alimenti/bevande per consumatori particolari
- ✓ alimenti per animali
- ✓ **processi di produzione, trasformazione, conservazione di alimenti/bevande**
- ✓ apparecchiature per la produzione, trasformazione e conservazione di alimenti e bevande
- ✓ packaging

FATTORIA LA VIALLA - EP 2 474 604 B1

«Method for making wine must and uses thereof»

Claims

1. A method for preparing wine must comprising the steps of:

- a) preparing a grapes mixture containing 85% to 99% by weight of Sangiovese grapes, 0.5% to 5% by weight of Aleatico grapes and 0.5% to 15% by weight of Canaiolo grapes;
- b) crushing and destemming the grapes to obtain a mixture of skins and juice;
- c) adding to the mixture of skins and juice a pectolytic enzyme;
- d) soaking the mixture of skins, juice and enzyme at a temperature of 5 °C-15 °C for a period of time of 1 day to 7 days;
- e) racking an amount of liquid must, without skins, comprised from 20% to 40% by weight of the initial mixture mass;
- f) fermenting the racked juice by addition of a yeast for the period of time required to achieve an alcoholic strength comprised from 5% vol. to 10% vol. of acquired alcohol;
- g) finishing the fermentative process by bringing the mixture to a temperature comprised from -5 °C to 5 °C.

11. A wine must obtainable by the method according to any one of the claims 1 to 10, **characterized by** an alcoholic strength comprised from 4% vol. to 10% vol., preferably from 6% vol. to 8% vol.; an amount of sugars comprised from 80 g/l to 100 g/l; a total acidity, expressed as tartaric acid, comprised from 4g/l to 7g/l; an amount of polyphenols comprised from 1200 to 2000 mg/l, preferably from 1400 to 1800 mg/l; an anthocyan content comprised from 200 mg/l to 450 mg/l.

12. Use of the wine must according to claim 11 as a non-fizzy and alcoholic, refreshing drink, or as an ingredient in food preparations, preferably hazelnut creams and tomato sauces such as ketchup.

Invenzioni brevettabili in campo alimentare:

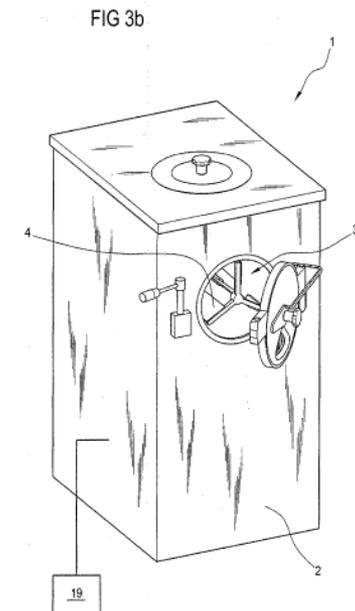
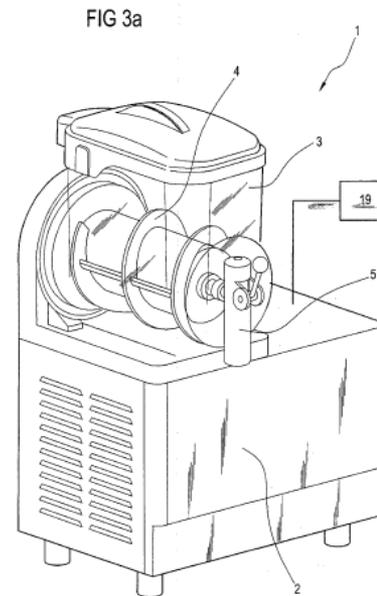
- ✓ materie prime per uso alimentare (piante, semi, etc.)
- ✓ ricette
- ✓ functional food
- ✓ alimenti/bevande per consumatori particolari
- ✓ alimenti per animali
- ✓ processi di produzione, trasformazione, conservazione di alimenti/bevande
- ✓ apparecchiature per la produzione, trasformazione e conservazione di alimenti e bevande
- ✓ packaging

CARPIGIANI GROUP - EP 2 082 649 B1

«Machine and method for the treatment of liquid or semi-liquid food mixture»

Claims

1. A machine for the treatment of liquid and semi-liquid food mixtures, comprising at least one container or tank (3) for the mixture, at least one circuit (6) for cooling and/or heating basic products of which the mixture consists, a mixer (4) rotating inside the tank (3) to mix the basic products contained in the tank (3); the cooling and/or heating circuit (6) comprising a compressor (7) driven by an electric motor (18); the machine being **characterised in that** it comprises a unit (11) designated to control the speed of rotation of the compressor (7) electric motor (18), for regulating compressor (7) operation and varying the thermal power supplied by the compressor (7) at least according to the quantity of mixture treated, loaded in the tank (3).



Invenzioni brevettabili in campo alimentare:

- ✓ materie prime per uso alimentare (piante, semi, etc.)
- ✓ ricette
- ✓ functional food
- ✓ alimenti/bevande per consumatori particolari
- ✓ alimenti per animali
- ✓ processi di produzione, trasformazione, conservazione di alimenti/bevande
- ✓ apparecchiature per la produzione, trasformazione e conservazione di alimenti e bevande
- ✓ packaging

BARILLA - EP 2 080 713 B1

«Ready-to-eat food tray and method for preparing the same»

Claims

1. Sterilised ready-meal package (1), comprising: a main container (2), defining a main volume (2a) and having a first opening (2b) at the upper part; a main food product (20) held inside at least part of said main volume (2a); at least one secondary container (3) defining a secondary volume (3a) and having a second opening (3b) at the upper part; at least one secondary food product (30), held inside at least part of said secondary volume (3a); removable covering means (4) arranged to occlude said first and second opening (2b, 3b); said secondary container (3) being associated in a removable manner inside the main container (2), in such a manner to occupy part of the main volume (2a) and reduce the free volume available for the main food product (20) to a portion of said main volume (2a), said main (2) and secondary (3) containers (2, 3) being suitable for containing said main (20) and secondary (30) food products during a heat sterilisation process, **characterised in that** said main and secondary food products (20, 30) occupy at least 80% of the respective free volume available for the respective products and **in that** the covering means (4) are made up of a single protective film covering both containers (2, 3).

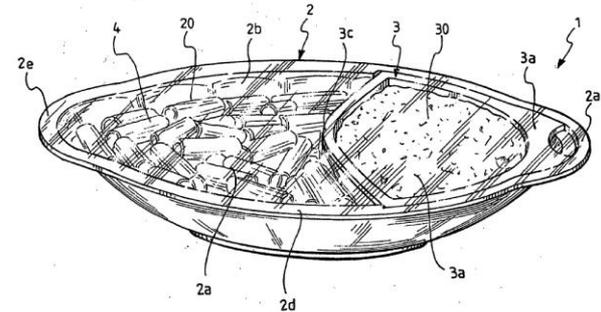


Fig. 1

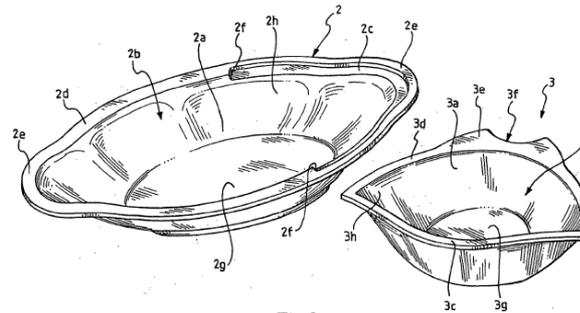
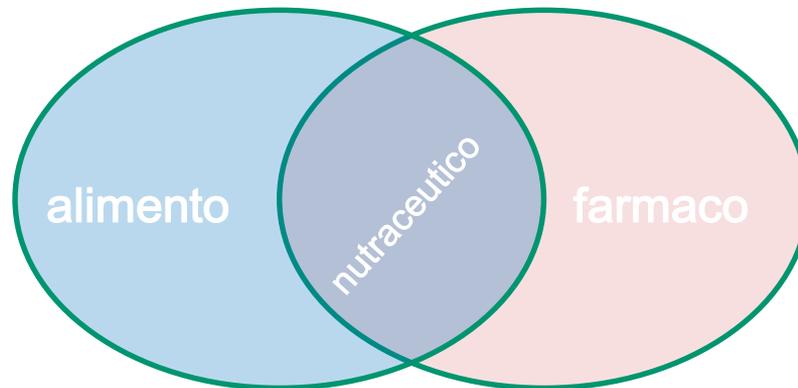


Fig. 2

ARGOMENTI DELL'INCONTRO

- ✓ Conoscere Bugnion
- ✓ Introduzione al sistema brevettuale: un brevetto in pillole
- ✓ La brevettazione in campo agroalimentare
Alcuni casi studio
- ✓ **Come brevettare i Nutraceutici**

Nutraceutica: deriva dalla fusione di «nutrizione» e «farmaceutica». Disciplina che studia i componenti o i principi attivi degli alimenti con **effetti positivi per la salute**, la **prevenzione** e il **trattamento** delle malattie.



«4. Non possono costituire oggetto di brevetto:

a) i **metodi per il trattamento chirurgico o terapeutico del corpo umano o animale** e i metodi di diagnosi applicati al corpo umano o animale;»

[A.45 CPI]

«European patents shall not be granted in respect of:

(c) **methods for treatment of the human or animal body by surgery or therapy** and diagnostic methods practiced on the human or animal body; this provision shall not apply to products, in particular substances or compositions, for use in any of these methods.»

[A.53(c) EPC]

«Uso della sostanza (della composizione, del prodotto) X per il trattamento della patologia Y...»

NO

«Sostanza (composizione/prodotto) X per uso come medicamento»

«Sostanza (composizione/prodotto) X per uso nel trattamento della patologia Y» [*Second medical use claims*]

SI

Un metodo non può essere brevettato se include anche *una sola* caratteristica identificabile come una attività di trattamento terapeutico del corpo umano o animale.

[G 1/04 – G1/07]

Un metodo di trattamento del corpo umano o animale per qualificarsi come «terapeutico» *non* deve necessariamente essere *svolto da uno specialista in medicina*.

[G 1/04 – G1/07]

Definizione di «terapia»

TERAPEUTICI

- metodi per il trattamento di una patologia
- metodi per curare o alleviare sintomatologie dolorose
- metodi profilattici volti al mantenimento dello stato di salute/benessere dell'individuo prevenendo l'insorgenza di patologie o riducendo la probabilità che esse si verifichino

NON TERAPEUTICI

- metodi cosmetici
- metodi per il miglioramento delle prestazioni (eg. sportive)

WO 2014/020004 – «Nutritional composition for promoting musculoskeletal health in patients with inflammatory bowel disease (IBD)»

(12) INTERNATIONAL APPLICATION PUBLISHED UNDER THE PATENT COOPERATION TREATY (PCT)

(19) World Intellectual Property
Organization
International Bureau



(10) International Publication Number
WO 2014/020004 A1

(43) International Publication Date
6 February 2014 (06.02.2014)

(51) International Patent Classification:

A23L 1/29 (2006.01) A23L 1/304 (2006.01)
A23L 1/30 (2006.01) A23L 1/305 (2006.01)
A23L 1/302 (2006.01)

(21) International Application Number:

PCT/EP2013/065948

(22) International Filing Date:

30 July 2013 (30.07.2013)

(25) Filing Language:

English

(26) Publication Language:

English

(30) Priority Data:

12178573.7 31 July 2012 (31.07.2012) EP

(71) Applicant: NESTEC S.A. [CH/CH]; Avenue Nestlé, 55,
CH-1800 Vevey (CH).

AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(84) Designated States (unless otherwise indicated, for every kind of regional protection available): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), Eurasian (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), European (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW,

Fasi nazionali:

EP 2 879 523

US 2015/174080

1. A nutritional composition comprising:
acid casein protein,
vitamin K in a ratio of vitamin K1:K2 being between 3:1
to 1:3 and the vitamin K present in an amount of between
17.5 to 100µg/100g of the nutritional composition,
vitamin D present in an amount of between 2.5 to 75
µg/100g of the nutritional composition; and
n6/n3 fatty acids in a ratio of n6:n3 fatty acids of
between 5:1 to 1:5 and mixtures thereof.



12. A method of improving musculoskeletal health in patients, the method comprising:
administering to patients in need of same a nutritional composition comprising acid casein protein, vitamin K in a ratio of vitamin K1:K2 being between 3:1 to 1:3 and the vitamin K present in an amount of between 17.5 to 100µg/100g of the nutritional composition, vitamin D present in an amount of between 2.5 to 75 µg/100g of the nutritional composition; and
n6/n3 fatty acids in a ratio of n6:n3 fatty acids of between 5:1 to 1:5 and mixtures thereof, wherein the patients can optionally be paediatric or teenaged patients.



PATENT COOPERATION TREATY

PCT

INTERNATIONAL PRELIMINARY REPORT ON PATENTABILITY

(Chapter I of the Patent Cooperation Treaty)

(PCT Rule 44bis)

Applicant's or agent's file reference 12266-WO-PCT	FOR FURTHER ACTION See item 4 below	
International application No. PCT/EP2013/065948	International filing date (<i>day/month/year</i>) 30 July 2013 (30.07.2013)	Priority date (<i>day/month/year</i>) 31 July 2012 (31.07.2012)
International Patent Classification (8th edition unless older edition indicated) See relevant information in Form PCT/ISA/237		
Applicant NESTEC S.A.		

1 Prohibited matter

Claims 12-16 relate to a **method of treatment** and are therefore contrary to Rule 39.1(iv) PCT.

The subject-matter of claims 12-16 concerns a method of treatment of the human or animal body. The claims as **presently formulated are thus not allowable and should be either suppressed or may be reworded in a correct manner, i.e. compositions for use in these methods of treatment** (see also PCT Guidelines 9.08). However, the subject-matter of said claims have been searched as if they were drafted as compositions for use in these methods of treatment.

EP 2 879 523 A1

12. ~~A method of improving musculoskeletal health in patients, the method comprising:~~
~~administering to patients in need of same a nutritional composition comprising acid casein protein, vitamin K in a ratio of vitamin K1:K2 being between 3:1 to 1:3 and the vitamin K present in an amount of between 17.5 to 100µg/100g of the nutritional composition, vitamin D present in an amount of between 2.5 to 75 µg/100g of the nutritional composition; and~~
~~n6/n3 fatty acids in a ratio of n6:n3 fatty acids of between 5:1 to 1:5 and mixtures thereof, for use in improving musculoskeletal health in patients, wherein the patients can optionally be paediatric or teenaged patients.~~



US 2015/174080

Claim 12 (currently amended): A method of improving musculoskeletal health in patients, the method comprising:

administering to a patient ~~patients~~ in need of same a nutritional composition comprising acid casein protein, vitamin K at a ratio of vitamin K1:K2 ~~of~~ between 3:1 to 1:3 and the vitamin K present in an amount of between 17.5 to 100 μ g/100g of the nutritional composition, vitamin D present in an amount of between 2.5 to 75 μ g/100g of the nutritional composition[[;]], and n6/n3 fatty acids at a ratio of n6:n3 fatty acids ~~of~~ between 5:1 to 1:5 ~~and mixtures thereof~~.



GENERAL BISCUIT – EP 2 348 885 B1

«Bisquit comprising guar gum»

1. Biscuit comprising guar gum **characterized in that** said guar gum consists of native guar gum, with a length between 0.25 and 8 mm, a width between 0.18 and 2 mm and an average length to width ratio between 1.8 and 6.
14. Biscuit according to any of the preceding claims, for use in helping control the blood glucose level in healthy subjects or in subjects suffering from insulino-resistance or diabetes and especially type-2 diabetes and/or in actively lowering blood LDL-cholesterol concentration or in maintaining normal blood cholesterol concentrations for healthy subjects or subjects at risk of cardiovascular disease.

Metodo di trattamento cosmetico

EP 2 532 252 B1



(11) **EP 2 532 252 B1**

(12) **EUROPEAN PATENT SPECIFICATION**

(45) Date of publication and mention
of the grant of the patent:
09.09.2015 Bulletin 2015/37

(21) Application number: **12169839.3**

(22) Date of filing: **29.05.2012**

(51) Int Cl.:

A23L 1130 (2006.01)

C02F 1144 (2006.01)

A61K 36/63 (2006.01)

A23L 2152 (2006.01)

A61P 17/100 (2006.01)

C02F 1104 (2006.01)

C02F 3134 (2006.01)

A23L 11305 (2006.01)

A23L 2166 (2006.01)

(54) **Beverage to ameliorate skin condition**

Getränk zur Verbesserung des Hautzustands

Boisson pour améliorer l' état de la peau

1. A beverage comprising collagen, hyaluronic acid, borage oil emulsion and a glucosamine derivative, wherein said glucosamine derivative is selected between N-acetylglucosamine and glucosamine hydrochloride.
13. Use of collagen, hyaluronic acid, borage oil emulsion and a glucosamine derivative selected between N-acetylglucosamine and glucosamine hydrochloride for improving skin condition, preferably reducing skin dryness and improving skin firmness, elasticity, softness and glow.

DOMANDE?

rossetti@bugnion.it

*“Ma nello stesso istante in cui il liquido al quale erano
mischiate le briciole del dolce raggiunse il mio
palato, io trasalii, attratto da qualcosa di straordinario
che accadeva dentro di me.”*

[M.Proust]

© BUGNION S.p.A., 2015