



MINISTERIE VAN ECONOMISCHE ZAKEN

PUBLICATIENUMMER : 1006476A3
INDIENINGSNUMMER : 09201157
Internat. klassif. : A23G
Datum van verlening : 06 September 1994

De Minister van Economische Zaken,

Gelet op de wet van 28 Maart 1984 op de uitvindingsoctrooien
inzonderheid artikel 22;
Gelet op het Koninklijk Besluit van 2 December 1986, betreffende het aanvragen,
verlenen en in stand houden van uitvindingsoctrooien, inzonderheid artikel 28;
Gelet op het proces-verbaal opgesteld door de Dienst voor Industriële Eigendom op
28 December 1992 te 14u40

BESLUIT :

ARTIKEL 1.- Er wordt toegekend aan : VAN COILLIE Germaan
Brugsesteenweg 537, B-8800 ROESELARE(BELGIE)

vertegenwoordigd door : VOSSWINKEL Philippe, GEVERS Patents, Livornostraat 7 Bus 5
- B 1050 BRUSSEL.

een uitvindingsoctrooi voor de duur van 20 jaar, onder voorbehoud van de betaling van
de jaartaksen voor : WERKWIJZE VOOR HET VERVAARDIGEN VAN EEN CHOCOLADE-ARTIKEL MET
HET UITERLIJK UITZICHT VAN EEN FRIET EN ALDUS BEKOMEN CHOCOLADE-ARTIKEL.

ARTIKEL 2.- Dit octrooi is toegekend zonder voorafgaand onderzoek van zijn
octrooieerbaarheid, zonder waarborg voor zijn waarde of van de juistheid van
de beschrijving der uitvinding en op eigen risico van de aanvrager(s).

Brussel , 06 September 1994
BIJ SPECIALE MACHTIGING :

PHILIPPE VOSSWINKEL
DIRECTEUR

**"Werkwijze voor het vervaardigen van een
chocolade-artikel met het uiterlijk uitzicht
van een friet en aldus bekomen chocolade-artikel"**

Deze uitvinding heeft betrekking op een werkwijze voor het vervaardigen van een chocolade-artikel met het uiterlijk uitzicht van een friet of dergelijke.

5 Het doel van de uitvinding is een werkwijze te ontwerpen waardoor een chocoladeprodukt ontstaat dat het uitzicht vertoont van een friet en dat op industriële schaal door klassieke middelen kan worden vervaardigd.

10 Het nabootsen van deze produkten door gebruik te maken van z.g. witte chocolade of cacaoboter leidde tot een mislukking. De uitvinding heeft dan ook zeer specifiek tot doel een werkwijze in meerdere stappen voor te schrijven die leidt tot een perfecte nabootsing van frieten.

15 Om dit volgens de uitvinding mogelijk te maken, gaat men conform de uitvinding als volgt te werk:

- 20 1. Men maakt voor elke friet gebruik van een uit twee langwerpige helften bestaande moule;
2. Men spuit, inwendig onder vorm van een dunne film, op de wand van deze moule een vloeibare samenstelling bestaande voor de helft uit melkchocolade en voor de helft uit cacaoboter;
- 25 3. Na verharding van hogerbedoelde dunne film wordt in de moule gesmolten witte chocolade tegen de wand van de moule gemouleerd.

4. In een volgende fase worden de ontstane uit witte chocolade bestaande helften met z.g. praliné gevuld.

5. In een laatste fase worden de twee met praliné gevulde helften onder elkaar verbonden.

5 Andere details en voordelen van de uitvinding zullen blijken uit de hierna bij wijze van voorbeeld gegeven beschrijving van een werkwijze voor het vervaardigen van een chocolade-artikel met het uiterlijk uitzicht van een friet en aldus bekomen
10 chocolade-artikel.

 De werkwijze volgens de uitvinding heeft tot doel een hoofdzakelijk uit witte chocolade bestaand produkt dat een duidelijke gelijkenis vertoont met een friet.

15 Gebleken is dat dit niet kon bekomen worden door gewoonweg de friet uit witte chocolade, t.w. cacaoboter te vervaardigen. Het uiterlijk aspect van een dergelijk produkt biedt de gewenste gelijkenis niet. Aanvrager heeft nu een werkwijze op punt gesteld
20 waardoor een chocoladeprodukt met een sterke gelijkenis met frieten kan worden bekomen mits de verder beschreven stappen te volgen.

 Wanneer hierna over een moule wordt gesproken, gaat het omwille van de industriële
25 produktie bij voorkeur om een moule bestaande uit twee onderdelen die elk uit een plaat bestaan waarin in de diepte en in de langsrichting de indruk van een halve friet is geproduceerd.

 Men vertrekt dus van twee halve moules
30 die, wanneer zij op elkaar zijn gelegd, twee halve frieten in de langszin vertegenwoordigen. Op beide halve moules wordt nu inwendig een dunne film gesmolten chocolade gespoten samen met gesmolten cacaoboter. De gespoten dunne film ontstaat dus door het spuiten van
35 een dunne laag van een vloeibare samenstelling op basis

van vloeibare chocolade, bij voorkeur melkchocolade en vloeibare cacaoboter.

De filmlaag hoeft uiterst dun te zijn en de bedoeling ervan is het uiterlijk aspect van een friet te doen ontstaan. De dunne film heeft een
5 lichtbruine kleur en is dus beter geschikt om het uiterlijk aspect van een gebakken friet na te bootsen dan wel zuivere witte chocolade of cacaoboter.

In een volgend stadium wordt over de
10 dunne film die aan de binnenwand van de moule kleeft gesmolten cacaoboter gemouleerd. Dit kan gebeuren door beroep te doen op klassieke technieken. De moule kan hierbij nog worden getrild. Wanneer de gesmolten cacaoboter is verhard, worden de twee helften met een
15 pralinécompositie gevuld en worden dan ook deze twee helften onder elkaar verbonden.

Meerdere bekende werkwijzen zijn in het vak bekend om deze helften, behorende tot de twee moules, onder elkaar te verbinden.

Het afgewerkt produkt gelijk opvallend
20 op een friet en dit is te danken aan de onregelmatige bruine verkleuring als gevolg van het op de mouleonderdelen spuiten van een vloeibare samenstelling bestaande voor de helft uit melkchocolade en voor de
25 helft uit cacaoboter.

Voor het overige heeft het chocolade-
artikel ter nabootsing van frieten ook een gewicht dat normaal aan het gewicht van een friet herinnert en het produkt is omwille van de vulling ook stevig zonder
30 hierbij te moeten gebruik maken van een overdreven hoeveelheid witte chocolade of cacaoboter.

De uitvinding is niet beperkt tot de
hierboven beschreven uitvoeringsvorm en vele
wijzigingen zouden hieraan kunnen worden aangebracht
35 zonder buiten het raam van de aanvraag te treden.

De uitvinding heeft dus ook betrekking
op de volgens deze werkwijze bekomen frieten.

CONCLUSIES

1. Werkwijze voor het vervaardigen van een chocolade-artikel met het uiterlijk uitzicht van een friet, met het kenmerk dat men als volgt te werk gaat:

- 5 1. Men maakt voor elke friet gebruik van een uit twee langwerpige helften bestaande moule;
2. Men spuit, inwendig onder vorm van een dunne film, op de wand van deze moule een vloeibare samenstelling bestaande voor de helft uit melkchocolade en voor de
- 10 helft uit cacaoboter;
3. Na verharding van hogerbedoelde dunne film wordt in de moule gesmolten witte chocolade tegen de wand van de moule gemouleerd.
4. In een volgende fase worden de ontstane uit witte
- 15 chocolade bestaande helften met z.g. praliné gevuld.
5. In een laatste fase worden de twee met praliné gevulde helften onder elkaar verbonden.

2. Friet of gelijkaardig produkt
- bekomen door toepassing van de werkwijze volgens
- 20 conclusie 1.



Europees
Octrooibureau

VERSLAG BETREFFENDE HET ONDERZOEK

opgesteld krachtens artikel 21 § 1 en 2
van de Belgische wet op de uitvindingsoctrooien
van 28 maart 1984

Nummer van de
nationale aanvraag:

BE 9201157
BO 4234

VAN BELANG ZIJNDE LITERATUUR			
Categorie	Vermelding van literatuur met aanduiding voor zover nodig, van speciaal van belang zijnde tekstgedeelten of tekeningen	Van belang voor conclusie(s)Nr.:	CLASSIFICATIE VAN DE AANVRAAG(Int.Cl.5)
A	EP-A-0 456 884 (K. YANAGISAWA.) 15 Januari 1992 * kolom 4, regel 7-36; figuren * ---	1,2	A23G1/00 A23G3/00 A23G3/20
A	DE-A-3 619 139 (W. TROLL.) 10 December 1987 * kolom 2, regel 5-47; conclusies 1,6 * ---	1,2	
A	CH-A-478 534 (NESTLE.) 14 November 1969 ---		
A	GB-A-370 007 (S. M. WHITE ET AL.) 1 April 1932 ---		
A	GB-A-775 306 (H. KNOCH.) 22 Mei 1957 -----		
			ONDERZOCHETE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK(Int.Cl.5)
			A23G
Datum waarop het onderzoek werd voltooid		Vooronderzoeker	
04 JUNI 1993		GUYON R.H.	
CATEGORIE VAN DE VERMELDE LITERATUUR			
X : op zichzelf van bijzonder belang Y : van bijzonder belang in samenhang met andere documenten van dezelfde categorie A : achtergrond van de stand van de techniek O : verwijzend naar niet op schrift gestelde stand van de techniek P : literatuur gepubliceerd tussen voorrangs- en indieningsdatum		T : niet tijdig gepubliceerde literatuur over theorie of principe ten grondslag liggend aan de uitvinding E : eerdere octrooi-publicatie maar gepubliceerd op of na indieningsdatum D : in de aanvraag genoemd L : om andere redenen vermelde literatuur & : lid van dezelfde octrooifamilie, corresponderende literatuur	

1

EOB FORM 02.83 (P0447)

**AANHANGSEL BEHORENDE BIJ HET RAPPORT BETREFFENDE
HET ONDERZOEK NAAR DE STAND VAN DE TECHNIEK,
UITGEVOERD IN DE BELGISCHE OCTROOIAANVRAGE NR.**

BE 9201157
BO 4234

Het aanhangsel bevat een opgave van elders gepubliceerde octrooiaanvragen of octrooien (zogenaamde leden van dezelfde octroofamilie), die overeenkomen met octrooischriften genoemd in het rapport.

De opgave is samengesteld aan de hand van gegevens uit het computerbestand van het Europees Octrooibureau per 04/06/93. De juistheid en volledigheid van deze opgave wordt noch door het Europees Octrooibureau, noch door de Octrooiraad gegarandeerd. De gegevens worden verstrekt voor informatiedoeleinden.

In het rapport genoemd octrooigeschrift	Datum van publicatie	Overeenkomend(e) geschrift(en)	Datum van publicatie
EP-A-0456884	21-11-91	JP-A- 4025335	29-01-92
		US-A- 5048804	17-09-91
		US-A- 5177857	12-01-93
DE-A-3619139	10-12-87	Geen	
CH-A-478534	30-09-69	BE-A- 724796	02-06-69
		FR-A- 1594982	08-06-70
		GB-A- 1196380	24-06-70
GB-A-370007		Geen	
GB-A-775306		Geen	