

19



Octrooi Centrum
Nederland

11 2000261

12 C OCTROOI²⁰

21 Aanvraag om octrooi: **2000261**

51 Int.Cl.:
A47J36/16 (2006.01)

22 Ingediend: **06.10.2006**

41 Ingeschreven:
08.04.2008 I.E. 2008/06

73 Octrooihouder(s):
BIN Innovations te Delfgauw.

47 Dagtekening:
08.04.2008

72 Uitvinder(s):
Adrianus Fleischacker te Breda.

45 Uitgegeven:
02.06.2008 I.E. 2008/06

74 Gemachtigde:
**Ir. A. van Westenbrugge c.s. te 2502 LS
Den Haag.**

54 **Inrichting en werkwijze voor het bereiden schaal-en/of schelpdieren.**

57 Een inrichting voor het bereiden van schaal- en/of schelpdieren, zoals mosselen, omvat een houder voor het opnemen van ten minste de schaal- en/of schelpdieren en water. De houder is voorzien van een bodem en een omtrekswand die aan een benedeneind is afgesloten door de bodem en aan een tegenover de bodem liggend bovineind open is. Een deksel is voorzien voor het afsluiten van het open bovineind van de houder. Een inzetstuk is opgenomen in de houder. Het inzetstuk omvat een verdeelwand en een stijgbuis. De verdeelwand verdeelt het inwendige van de houder in een bovenruimte voor de schaal- en/of schelpdieren en een benedenruimte voor ten minste water. De stijgbuis strekt zich uit vanaf de verdeelwand in de bovenruimte. De bovenruimte en de benedenruimte zijn met elkaar in fluïdumverbinding via ten minste een terugstroomopening.

NL C 2000261

De inhoud van dit octrooi komt overeen met de oorspronkelijk ingediende beschrijving met conclusie(s) en eventuele tekening(en).

Octrooi Centrum Nederland is het Bureau voor de Industriële Eigendom, een agentschap van het ministerie van Economische Zaken

Titel: Inrichting en werkwijze voor het bereiden schaal- en/of schelpdieren

De uitvinding heeft betrekking op een inrichting voor het bereiden van schaal- en/of schelpdieren, zoals mosselen, omvattende een houder voor het opnemen van ten
5 minste de schaal- en/of schelpdieren en water, welke houder is voorzien van een bodem en een omtrekswand die aan een benedeneind is afgesloten door de bodem en aan een tegenover de bodem liggend bovineind open is, alsmede een deksel voor het afsluiten van het open bovineind van de houder.

Een mosselpan voor het koken van mosselen is algemeen bekend. De mosselen
10 worden in de mosselpan gedaan. Men vult de mosselpan gedeeltelijk met water, zodat een laag water in de mosselpan staat. Afhankelijk van de te verkrijgen smaak van de mosselen worden bijvoorbeeld groenten, witte wijn en/of kruiden toegevoegd. Vervolgens brengt men het mengsel aan de kook om de mosselen te laten garen. Hierbij worden de mosselen boven in de mosselpan echter minder snel gaar dan de mosselen
15 onderin. Daarom worden de mosselen tijdens het koken enkele keren omgeschept of de mosselpan geschud. Hierdoor blijft echter het risico aanwezig dat niet alle mosselen even sappig zijn.

Een doel van de uitvinding is een verbeterde inrichting te verschaffen voor het bereiden van schaal- en/of schelpdieren, zoals mosselen, waarin deze bijvoorbeeld
20 gelijkmatiger kunnen garen.

Dit doel is volgens de uitvinding bereikt doordat een inzetstuk is opgenomen in de houder, welk inzetstuk een verdeelwand en een stijgbuis omvat, welke verdeelwand het inwendige van de houder verdeelt in een bovenruimte voor de schaal- en/of schelpdieren, en een benedenruimte voor ten minste water, en welke stijgbuis zich
25 vanaf de verdeelwand uitstrekt in de bovenruimte, en dat de bovenruimte en de benedenruimte met elkaar in fluïdumverbinding zijn via ten minste een terugstroomopening.

Tijdens gebruik zijn de schaal- en/of schelpdieren, bijvoorbeeld mosselen, aangebracht in de bovenruimte van de houder volgens de uitvinding. De benedenruimte
30 van de houder is tijdens gebruik ten minste gedeeltelijk gevuld met water en eventueel toegevoegde smaakproducten, zoals groenten, wijn en/of kruiden. Door het verwarmen van de bodem van de houder ontstaat waterdamp in de benedenruimte. Deze waterdamp stijgt op en stroomt door de stijgbuis naar de bovenruimte. De waterdamp

condenseert in de bovenruimte, bijvoorbeeld tegen het deksel of op de schelpen van de mosselen. De mosselen worden hierdoor continu besprenkeld met water, dat vervolgens tussen de mosselen naar beneden doorsijpelt. De mosselen boven en onder in de bovenruimte van de houder garen hierdoor in hoofdzaak gelijkmatig. Via een of meer
5 terugstroomopeningen stroomt het water terug in de benedenruimte van de houder. De ten minste ene terugstroomopening vormt derhalve een extra fluidumverbinding tussen de bovenruimte en de benedenruimte, naast de door de stijgbuis gevormde fluidumverbinding.

Opgemerkt wordt dat een percolator voor het zetten van koffie bekend is. Een
10 koffiepercolator is echter niet geschikt voor het bereiden van schaal- en/of schelpdieren.

Het verdient volgens de uitvinding de voorkeur, dat het volume van de bovenruimte voor het voedselproduct groter is dan het volume van de benedenruimte voor ten minste water. Voor het koken van schaal- en/of schelpdieren is slechts een
15 relatief geringe hoeveelheid water nodig. In de bovenruimte zijn tijdens gebruik de schaal- en schelpdieren opgenomen, die een groot volume innemen.

Bijvoorbeeld heeft de houder een hoogte H , waarbij de verdeelwand van het inzetstuk zich tussen de bodem en de helft van die hoogte ($H/2$) bevindt. De hoogte H is bepaald door de afstand tussen de bodem en het open bovineind van de houder. De
20 verdeelwand ligt onder het midden van de houder.

Het verdient volgens de uitvinding de voorkeur, dat het deksel doorzichtig is, bijvoorbeeld glas omvat. Hierdoor is het koken en besproeien van de schaal- en/of schelpdieren zichtbaar. Het verwarmen van de houder kan op basis van visuele waarneming zodanig worden bijgesteld dat de circulatiewerking van de waterdamp en
25 het water in stand blijft.

Het is volgens de uitvinding mogelijk, dat de verdeelwand in hoofdzaak kegelvormig is, waarbij de stijgbuis is aangebracht aan de top van de kegelvormige verdeelwand. De kegelvormige verdeelwand heeft een naar de bodem toegekeerde basis, die taps toeloopt naar een top. De kegelvorm heeft gunstige
30 stromingseigenschappen.

In dit geval kunnen de openingen voor de fluidumverbinding tussen de bovenruimte en de benedenruimte zijn voorzien van uitsparingen aan de naar de bodem toegekeerde onderrand van de verdeelwand.

In een voorkeursuitvoeringsvorm van de uitvinding is de stijgbuis verlengbaar. Hierbij is het mogelijk, dat de stijgbuis van het inzetstuk meerdere stijgbuisdelen omvat, die losneembaar met elkaar zijn verbonden. Bijvoorbeeld kunnen de stijgbuisdelen door een schroefverbinding onderling worden verbonden. De hoogte van de stijgbuis is variabel door toepassing van meer of minder stijgbuisdelen. Overigens kan de stijgbuis ook anderszins in hoogte verstelbaar zijn, zoals door het verschaffen van een telescopische stijgbuis.

Bij voorkeur is volgens de uitvinding het inzetstuk los aangebracht in de houder. Het inzetstuk vormt een afzonderlijk onderdeel dat uitneembaar in de houder is geplaatst. Het inzetstuk is niet bevestigd in de houder – een gebruiker kan het inzetstuk eenvoudig uit de houder optillen, bijvoorbeeld voor het reinigen van de houder en/of het inzetstuk.

De uitvinding heeft tevens betrekking op een werkwijze voor het bereiden van schaal- en/of schelpdieren, zoals mosselen, omvattende:

- 15 - het verschaffen van een houder voor het opnemen van de schaal- en/of schelpdieren en water, welke houder is voorzien van een bodem en een omtrekswand die aan een benedeneind is afgesloten door de bodem en aan een tegenover de bodem liggend bovineind open is, alsmede een deksel voor het afsluiten van het open bovineind van de houder,
- 20 - het verschaffen van een inzetstuk dat opneembaar is in de houder, welk inzetstuk een verdeelwand en een stijgbuis omvat,
 - het gedeeltelijk vullen van de houder met water,
 - het aanbrengen van het inzetstuk in de houder, waarbij de verdeelwand het inwendige van de houder verdeelt in een bovenruimte voor de schaal- en/of
 - 25 schelpdieren en een benedenruimte voor ten minste water, en waarbij de stijgbuis zich vanaf de verdeelwand uitstrekt in de bovenruimte, en waarbij de bovenruimte en de benedenruimte met elkaar in fluïdumverbinding zijn via openingen,
 - het aanbrengen van de schaal- en/of schelpdieren in de bovenruimte van de houder,
 - 30 - het verwarmen van de bodem van de houder voor het verdampen van water tot waterdamp in de benedenruimte van de houder, waarbij de waterdamp via de stijgbuis in de bovenruimte van de houder stroomt,
 - het condenseren van de waterdamp tot water in de bovenruimte van de houder,

- het terugstromen van water naar de benedenruimte van de houder via de openingen.

De uitvinding zal thans nader worden toegelicht aan de hand van een in de figuur weergegeven uitvoeringsvoorbeeld.

5 De figuur toont een zijaanzicht in dwarsdoorsnede van een inrichting voor het bereiden van schaal- en/of schelpdieren volgens de uitvinding.

De inrichting voor het bereiden van schaal- en/of schelpdieren, zoals mosselen, is in de figuur in zijn geheel aangeduid met 1. De inrichting 1 vormt in dit uitvoeringsvoorbeeld een mosselpan. De inrichting 1 omvat een houder 2, die is
10 voorzien van een bodem 5 en een omtrekswand 4. De omtrekswand 4 is aan een benedeneind daarvan afgesloten door de bodem 5.

De omtrekswand 4 heeft een open bovineind 6, dat tegenover de bodem 5 ligt. Het open bovineind 6 is begrensd door een bovenrand 7 van de omtrekswand 4. Een deksel 9 rust op de bovenrand 7, zodat het deksel 9 het open bovineind 6 afsluit. Het
15 deksel 9 is doorzichtig – het deksel 9 is bijvoorbeeld gemaakt van glas of een doorzichtige kunststof.

In de houder 2 is volgens de uitvinding een inzetstuk 10 opgenomen. Het inzetstuk 10 is in dit uitvoeringsvoorbeeld gevormd door een afzonderlijk onderdeel, dat los in de houder 2 is aangebracht. Het inzetstuk 10 heeft een verdeelwand of
20 scheidingswand 11 en een stijgbuis 12.

De verdeelwand 11 verdeelt het inwendige van de houder 2 in een bovenruimte 14 voor de mosselen en een benedenruimte 15, die tijdens gebruik ten minste gedeeltelijk is gevuld met water. Om de mosselen een bepaalde smaak te geven kan de benedenruimte 15 onder de verdeelwand 11 zijn voorzien van groenten, wijn en/of
25 kruiden.

De verdeelwand 11 is kegelvormig. De onderrand 17 van de verdeelwand 11 rust op de bodem 5 van de houder 2. De onderrand 17 heeft uitsparingen ter vorming van openingen 20, waarmee de bovenruimte 14 en de benedenruimte 15 met elkaar in
fluidumverbinding zijn.

30 De stijgbuis 12 is verbonden met de top van de kegelvormige verdeelwand 11. De stijgbuis 12 steekt vanaf de verdeelwand 11 in hoofdzaak verticaal uit in de bovenruimte 14. De stijgbuis 12 heeft een uitstroomopening 19 die uitmondt in het bovengedeelte van de bovenruimte 14.

In dit uitvoeringsvoorbeeld is de houder 2 relatief hoog – de hoogte H van de houder 2 is bepaald door de afstand tussen de bodem 5 en de bovenrand 7 van de omtrekswand 4. De stijgbuis 12 omvat twee stijgbuisdelen 21,22, die door een schroefverbinding met elkaar zijn verbonden. De hoogte van de stijgbuis 12 van het inzetstuk 10 is derhalve variabel. In een minder hoge mosselpan, die gestippeld is weergegeven in de figuur, kan het bovenste stijgbuisdeel 22 worden afgeschroefd. Overigens kan de stijgbuis 12 op andere manieren in hoogte verstelbaar zijn. Bijvoorbeeld is de stijgbuis telescopisch uitgevoerd (niet getoond).

Tijdens gebruik staat de mosselpan 1 bijvoorbeeld op een kookplaat. De bodem 5 wordt dan verwarmd. Hierdoor verdampt het water in de benedenruimte 15. De aldus gevormde waterdamp stijgt op in de benedenruimte 15 en door de stijgbuis 12. De waterdamp mondt uit in de bovenruimte 14 via de uitstroomopening 19 van de stijgbuis 12. De waterdamp condenseert dan weer tot water, bijvoorbeeld als gevolg van contact met het deksel 9, de binnenzijde van de omtrekswand 4 en/of de schelpen van de mosselen.

De mosselen in de bovenruimte 14 worden hierdoor besprenkeld met water. Het water sijpelt onder invloed van de zwaartekracht tussen de mosselen door naar beneden. Het water kan via de openingen 20 terugstromen in de benedenruimte 15. In de benedenruimte 15 kan het water opnieuw verdampen. Op deze manier is een continu circulatieproces gevormd. Het besproeien van de mosselen is zichtbaar door het doorzichtige deksel 9. De kookplaat kan zodanig worden ingesteld, dat een geschikte hoeveelheid waterdamp uit de stijgbuis 12 stroomt.

De uitvinding is niet beperkt tot het in de figuur weergegeven uitvoeringsvoorbeeld. De vakman kan verschillende aanpassingen aanbrengen die binnen de reikwijdte van de uitvinding liggen. In het bijzonder is de inrichting 1 niet slechts geschikt voor het bereiden van schaal- en/of schelpdieren, zoals mosselen. De inrichting 1 kan tevens worden toegepast voor het bereiden van elk ander voedselproduct, met uitzondering van koffie. De inrichting 1 is bijvoorbeeld eveneens geschikt voor het koken van groenten. Als gevolg van het inzetstuk 10 volgens de uitvinding kan de gebruikte hoeveelheid van water aanzienlijk worden gereduceerd. Hierdoor blijven de vitamines in de groenten beter behouden. Verder kunnen ook soepen worden bereid in de inrichting 1 volgens de uitvinding. Soepen zullen in de inrichting 1 volgens de uitvinding minder snel verbranden.

Conclusies

1. Inrichting voor het bereiden van schaal- en/of schelpdieren, zoals mosselen, omvattende een houder (2) voor het opnemen van ten minste de schaal- en/of schelpdieren en water, welke houder (2) is voorzien van een bodem (5) en een omtrekswand (4) die aan een benedeneind is afgesloten door de bodem (5) en aan een tegenover de bodem liggend bovineind (6) open is, alsmede een deksel (9) voor het afsluiten van het open bovineind (6) van de houder (2), **met het kenmerk**, dat een inzetstuk (10) is opgenomen in de houder (2), welk inzetstuk (10) een verdeelwand (11) en een stijgbuis (12) omvat, welke verdeelwand (11) het inwendige van de houder (2) verdeelt in een bovenruimte (14) voor de schaal- en/of schelpdieren en een benedenruimte (15) voor ten minste water, en welke stijgbuis (12) zich vanaf de verdeelwand (11) uitstrekt in de bovenruimte (14), en dat de bovenruimte (14) en de benedenruimte (15) met elkaar in fluidumverbinding zijn via ten minste een terugstroomopening (20).
2. Inrichting volgens conclusie 1, waarbij het volume van de bovenruimte (14) voor de schaal- en/of schelpdieren groter is dan het volume van de benedenruimte (15) voor ten minste water.
3. Inrichting volgens conclusie 2, waarbij de houder (2) een hoogte H heeft, en waarbij de verdeelwand (11) van het inzetstuk (10) zich tussen de bodem (5) en de helft van die hoogte ($H/2$) bevindt.
4. Inrichting volgens een van de voorgaande conclusies, waarbij het deksel (9) doorzichtig is, bijvoorbeeld glas omvat.
5. Inrichting volgens een van de voorgaande conclusies, waarbij de verdeelwand (11) in hoofdzaak kegelvormig is, waarbij de stijgbuis (12) is aangebracht aan de top van de kegelvormige verdeelwand (11).
6. Inrichting volgens conclusie 5, waarbij de of elke terugstroomopening (20) voor de fluidumverbinding tussen de bovenruimte (14) en de benedenruimte (15) is gevormd

door uitsparingen aan de naar de bodem (5) toegekeerde onderrand (17) van de verdeelwand (11).

5 7. Inrichting volgens een van de voorgaande conclusies, waarbij de stijgbuis (12) verlengbaar is.

8. Inrichting volgens conclusie 7, waarbij de stijgbuis (12) van het inzetstuk (10) meerdere stijgbuisdelen (21,22) omvat, die losneembaar met elkaar zijn verbonden.

10 9. Inrichting volgens een van de voorgaande conclusies, waarbij het inzetstuk (10) los is aangebracht in de houder (2).

15 10. Inrichting volgens een van de voorgaande conclusies, waarbij de verdeelwand (11) een onderrand (17) heeft die is aangebracht op de bodem (5) van de houder (2).

11. Inrichting volgens een van de voorgaande conclusies, waarbij de bovenruimte (14) van de houder (2) is voorzien van schaal- en/of schelpdieren, zoals mosselen.

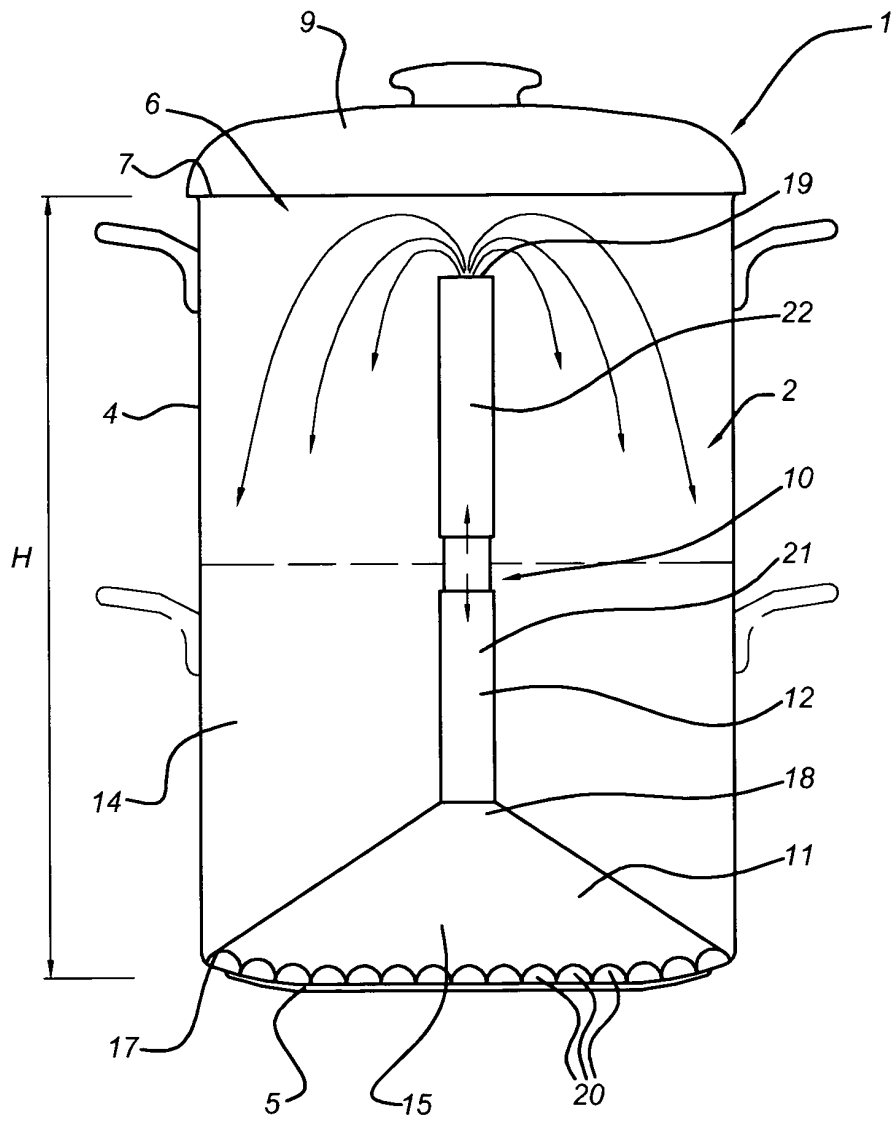
20 12. Inrichting volgens een van de voorgaande conclusies, waarbij de benedenruimte (15) van de houder (2) is voorzien van groenten, wijn en/of kruiden.

25 13. Gebruik van een inrichting volgens een van de voorgaande conclusies voor het bereiden van een voedselproduct, met uitzondering van koffie, waarbij het voedselproduct bijvoorbeeld schaal- en/of schelpdieren, zoals mosselen, groenten of soep omvat.

14. Werkwijze voor het bereiden van schaal- en/of schelpdieren, zoals mosselen, omvattende:

30 - het verschaffen van een houder (2) voor het opnemen van ten minste de schaal- en/of schelpdieren en water, welke houder (2) is voorzien van een bodem (5) en een omtrekswand (4) die aan een benedeneind is afgesloten door de bodem (5) en aan een tegenover de bodem liggend bovineind (6) open is, alsmede een deksel (9) voor het afsluiten van het open bovineind (6) van de houder (2),

- het verschaffen van een inzetstuk (10) dat opneembaar is in de houder (2), welk inzetstuk (10) een verdeelwand (11) en een stijgbuis (12) omvat,
- het gedeeltelijk vullen van de houder (2) met ten minste water,
- het aanbrengen van het inzetstuk (10) in de houder (2), waarbij de verdeelwand
5 (11) het inwendige van de houder (2) verdeelt in een bovenruimte (14) voor de schaal-
en/of schelpdieren en een benedenruimte (15) voor ten minste water, en waarbij de
stijgbuis (12) zich vanaf de verdeelwand (11) uitstrekt in de bovenruimte (14), en
waarbij de bovenruimte (14) en de benedenruimte (15) met elkaar in fluïdumverbinding
zijn via ten minste een terugstroomopening (20),
- 10 - het aanbrengen van de schaal- en/of schelpdieren in de bovenruimte (14) van de
houder (2),
 - het verwarmen van de bodem (5) van de houder (2) voor het verdampen van
water tot waterdamp in de benedenruimte (15) van de houder (2), waarbij de
waterdamp via de stijgbuis (12) in de bovenruimte (14) van de houder (2) stroomt,
 - 15 - het condenseren van de waterdamp tot water in de bovenruimte (14) van de
houder (2),
 - het terugstromen van water naar de benedenruimte (15) van de houder (2) via de
terugstroomopening (20).



SAMENWERKINGSVERDRAG (PCT)

RAPPORT BETREFFENDE NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN INTERNATIONAAL TYPE

IDENTIFICATIE VAN DE NATIONALE AANVRAGE	KENMERK VAN DE AANVRAGER OF VAN DE GEMACHTIGDE P6011672NL
Nederlands aanvraag nr. 2000261	Indieningsdatum 06-10-2006
	Ingeroepen voorrangsdatum
Aanvrager (Naam) BIN Innovations	
Datum van het verzoek voor een onderzoek van internationaal type	Door de Instantie voor Internationaal Onderzoek aan het verzoek voor een onderzoek van internationaal type toegekend nr. SN 47628
I. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP (bij toepassing van verschillende classificaties, alle classificatiesymbolen opgeven)	
Volgens de internationale classificatie (IPC) A47J36/16	
II. ONDERZOCHE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK	
Onderzochte minimumdocumentatie	
Classificatiesysteem	Classificatiesymbolen
IPC8	A47J
Onderzochte andere documentatie dan de minimum documentatie, voor zover dergelijke documenten in de onderzochte gebieden zijn opgenomen	
III. <input type="checkbox"/>	GEEN ONDERZOEK MOGELIJK VOOR BEPAALDE CONCLUSIES (opmerkingen op aanvullingsblad)
IV. <input type="checkbox"/>	GEBREK AAN EENHEID VAN UITVINDING (opmerkingen op aanvullingsblad)

**VERSLAG VAN HET NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN
INTERNATIONAAL TYPE**

Nummer van het verzoek om een nieuwheidsonderzoek

NL 2000261

A. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP
INV. A47J36/16

Volgens de Internationale Classificatie van octrooien (IPC) of zowel volgens de nationale classificatie als volgens de IPC.

B. ONDERZOCHE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK

Onderzochte minimum documentatie (classificatie gevolgd door classificatiesymbolen)
A47J

Onderzochte andere documentatie dan de minimum documentatie, voor dergelijke documenten, voor zover dergelijke documenten in de onderzochte gebieden zijn opgenomen

Tijdens het internationaal nieuwheidsonderzoek geraadpleegde elektronische gegevensbestanden (naam van de gegevensbestanden en, waar uitvoerbaar, gebruikte trefwoorden)
EPO-Internal, WPI Data

C. VAN BELANG GEACHTE DOCUMENTEN

Categorie °	Geciteerde documenten, eventueel met aanduiding van speciaal van belang zijnde passages	Van belang voor conclusie nr.
X	BE 345 952 A (J. TINLOT) 6 oktober 1927 (1927-10-06) het gehele document -----	1-5, 9-14
X	GB 394 458 A (PHILIP BAYLY) 29 juni 1933 (1933-06-29) bladzijde 1, regel 8 - regel 84 figuren 1,2 -----	1-14
X	US 1 475 606 A (SOTNIKOV MATVEI G) 27 november 1923 (1923-11-27) bladzijde 1, regel 57 - bladzijde 2, regel 15 figuur 1 -----	1-14
X	NL 18 812 C (BREVEX S.A., TE LAUSANNE, ZWITSERLAND) 16 april 1928 (1928-04-16) bladzijde 1, regel 33 - regel 83 figuur 1 -----	1-14

Verdere documenten worden vermeld in het vervolg van vak C.

Leden van dezelfde octroofamilie zijn vermeld in een bijlage

° Speciale categorieën van aangehaalde documenten

- *A* document dat de algemene stand van de techniek weergeeft, maar niet beschouwd wordt als zijnde van bijzonder belang
- *E* eerder document, maar gepubliceerd op de datum van indiening of daarna
- *L* document dat het beroep op een recht van voorrang aan twijfel onderhevig maakt of dat aangehaald wordt om de publicatiedatum van een andere aanhaling vast te stellen of om een andere reden zoals aangegeven
- *O* document dat betrekking heeft op een mondelinge uiteenzetting, een gebruik, een tentoonstelling of een ander middel
- *P* document gepubliceerd voor de datum van indiening maar na de ingeroepen datum van voorrang

- *T* later document, gepubliceerd na de datum van indiening of datum van voorrang en niet in strijd met de aanvraag, maar aangehaald ter verduidelijking van het principe of de theorie die aan de uitvinding ten grondslag ligt
- *X* document van bijzonder belang; de uitvinding waarvoor uitsluitende rechten worden aangevraagd kan niet als nieuw worden beschouwd of kan niet worden beschouwd op inventiviteit te berusten
- *Y* document van bijzonder belang; de uitvinding waarvoor uitsluitende rechten worden aangevraagd kan niet worden beschouwd als inventief wanneer het document beschouwd wordt in combinatie met één of meerdere soortgelijke documenten, en deze combinatie voor een deskundige voor de hand ligt
- *G* document dat deel uitmaakt van dezelfde octroofamilie

Datum waarop het nieuwheidsonderzoek van internationaal type werd voltooid

1 Juni 2007

Verzenddatum van het rapport van het nieuwheidsonderzoek van internationaal type

Naam en adres van de instantie

European Patent Office, P.B. 5618 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
Fax: (+31-70) 340-3016

De bevoegde ambtenaar

Kempeneers, Johanna

**VERSLAG VAN HET NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN
INTERNATIONAAL TYPE**

Informatie over leden van dezelfde octrooifamilie

Nummer van het verzoek om een nieuwheidsonderzoek

NL 2000261

In het rapport genoemd octrooigeschrift	Datum van publicatie	Overeenkomend(e) geschrift(en)	Datum van publicatie
BE 345952	A	GEEN	
GB 394458	A	29-06-1933	GEEN
US 1475606	A	27-11-1923	GEEN
NL 18812	C	CH 112941 A FR 601655 A US 1598072 A	01-09-1926 05-03-1926 31-08-1926



File No. SN47628	Filing date (<i>day/month/year</i>) 06.10.2006	Priority date (<i>day/month/year</i>)	Application No. NL2000261
International Patent Classification (IPC) INV. A47J36/16			
Applicant BIN Innovations te Delfgauw			

This opinion contains indications relating to the following items:

- Box No. I Basis of the opinion
- 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 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 application
- Box No. VIII Certain observations on the application

Examiner Kempeneers, Johanna

WRITTEN OPINION

Application number

NL2000261

Box No. I Basis of this opinion

1. This opinion has been established on the basis of the latest set of claims filed before the start of the search.
2. With regard to any **nucleotide and/or amino acid sequence** disclosed in the application and necessary to the claimed invention, this opinion has been established on the basis of:
 - a. type of material:
 - a sequence listing
 - table(s) related to the sequence listing
 - b. format of material:
 - on paper
 - in electronic form
 - c. time of filing/furnishing:
 - contained in the application as filed.
 - filed together with the application in electronic form.
 - furnished subsequently for the purposes of search.
3. In addition, in the case that more than one version or copy of a sequence listing and/or table relating thereto has been filed or furnished, the required statements that the information in the subsequent or additional copies is identical to that in the application as filed or does not go beyond the application as filed, as appropriate, were furnished.
4. Additional comments:

Box No. V Reasoned statement with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement

1. Statement

Novelty	Yes: Claims	4,14
	No: Claims	1-3,5,6-14
Inventive step	Yes: Claims	
	No: Claims	1-14
Industrial applicability	Yes: Claims	1-14
	No: Claims	

2. Citations and explanations

see separate sheet

Re Item V

**Reasoned statement with regard to novelty, inventive step or industrial applicability;
citations and explanations supporting such statement**

Reference is made to the following documents:

- D1: BE 345 952 A (J. TINLOT) 6 oktober 1927 (1927-10-06)
- D2: GB 394 458 A (PHILIP BAYLY) 29 juni 1933 (1933-06-29)
- D3: US-A-1 475 606 (SOTNIKOV MATVEI G) 27 november 1923 (1923-11-27)
- D4: NL 18 812 C (BREVEX S.A., TE LAUSANNE, ZWITSERLAND) 16 april 1928 (1928-04-16)

1 INDEPENDENTS CLAIMS 1, 13 AND 14

- 1.1 The present application does not meet the requirements of patentability because the subject-matter of claims 1 and 13 is not new, and the subject-matter of claim 14 does not involve an inventive step.
- 1.2 The document D1 discloses (see page 1, lines 1-18; figure) (the references in parentheses applying to this document):

inrichting voor (*) het bereiden van schaal- en/of schelpdieren, zoals mosselen, omvattende een houder ("chaudière") voor het opnemen van ten minste de schaal- en/of schelpdieren en water, welke houder ("chaudière") is voorzien van een bodem ("fond de cette chaudière") en een omtrekswand ("corps de la chaudière") die aan een benedeneind is afgesloten door de bodem ("fond de cette chaudière") en aan een tegenover de bodem liggend bovineind open is, alsmede een deksel ("couvercle (...) fabriqué (...) d'une tôle emboutie") voor het afsluiten van het open bovineind van de houder ("chaudière"), waarbij dat een inzetstuk ("tuyeau d'alimentation" + "double fond") is opgenomen in de houder ("chaudière"), welk inzetstuk een verdeelwand ("double fond") en een stijgbuis ("tuyeau d'alimentation") omvat, welke verdeelwand ("double fond") het inwendige van de houder ("chaudière") verdeelt in een bovenruimte voor de

schaal- en/of schelpdieren en een benedenruimte voor ten minste water, en welke stijgbuis ("tuyeau d'alimentation") zich vanaf de verdeelwand ("double fond") uitstrekt in de bovenruimte, en dat de bovenruimte en de benedenruimte met elkaar in fluïdumverbinding zijn via ten minste een terugstroomopening ("tôle emboutie (...) perforée constituant le double fond").

*: "voor" is to be interpreted as "suitable for"

Independent claim 1 is therefore not new.

1.3 D1 also discloses:

gebruik van een inrichting volgens conclusie 1 voor het bereiden van een voedselproduct, met uitzondering van koffie, waarbij het voedselproduct bijvoorbeeld schaal- en/of schelpdieren, zoals mosselen, groenten of soep omvat.

Independent claim 13 is therefore not new.

1.4 Document D1 also reveals all technical features of the "werkwijze" of independent claim 14, except for:

- het aanbrengen van de schaal- en/of schelpdieren in de bovenruimte van de houder

D1 implicitly reveals (see figure):

"het aanbrengen van" the food "in de bovenruimte van de houder"

The problem to be solved by the present invention may therefore be regarded as

het garen van schaal- en/of schelpdieren

The solution proposed in claim 14 of the present application cannot be considered as involving an inventive step for the following reasons.

Document D1 mentions the advantage of a "gelijkmatig garen" of the food products ("cuisson régulière": page 2, line 15). The man skilled in the art would

therefore consider the "werkwijze" of D1 to prepare all sorts of food where such a "gelijkmatig garen" is desired. The preparation of "schaal- en/of schelpdieren" is well known to the man skilled in the art in which a "gelijkmatig garen" is desired. It would be obvious to the person skilled in the art, when he wants to "garen van schaal- en/of schelpdieren" to use the "werkwijze" described in D1, and thus arrive to the "werkwijze" according to claim 14.

2 DEPENDENT CLAIMS 2-12

Dependent claims 2-12 do not appear to contain any additional features which, in combination with the features of any claim to which they refer, meet the requirements with respect to novelty or inventive step (see documents D1-D4, passages cited in the search report).
