

KONINKRIJK BELGIE

PUBLICATIENUMMER : 1018780A3

**FOD ECONOMIE, K.M.O.,
MIDDENSTAND & ENERGIE**

INDIENINGSNUMMER : 2009/0364

Internat. klassif. : A23G A23D

Datum van verlening : 02 Augustus 2011

Dienst voor de intellectuele Eigendom

De Minister voor Ondernemen,

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 Intellectuele Eigendom op
17 Juni 2009 te 20u20

BESLUIT :

ARTIKEL 1.- Er wordt toegekend aan : VANHOUTTE Jeffrey
Brabantsebaan 384, B-1600 SINT-PIETERS-LEEUV(BELGIE)

vertegenwoordigd door : QUINTELIER Claude, GEVERS, Holidaystraat 5, - B 1831 DIEGEM.

een uitvindingsoctrooi voor de duur van 20 jaar, onder voorbehoud van de betaling van
de jaartaksen voor : WERKWIJZE VOOR HET VERVAARDIGEN VAN EEN SMEERBARE PASTA.

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).

Voor eensluidend verklaard afschrift

Brussel, 02 Augustus 2011
BIJ SPECIALE MACHTIGING :


DRISQUE S.
Adviseur
S. DRISQUE
Adviseur**.be**

Werkwijze voor het vervaardigen van een smeerbare pasta.

De uitvinding heeft betrekking op een werkwijze voor het vervaardigen van een smeerbare pasta waarbij een mengsel wordt vervaardigd door een substantie, in het bijzonder chocolade, te mengen
5 met een bindmiddel, welk mengsel vervolgens als zodanig geconditioneerd wordt om als mengsel te worden verpakt.

Een dergelijke werkwijze is algemeen bekend bijvoorbeeld voor het vervaardigen van chocopasta, pindakaas of perensiroop. Bij het vervaardigen van chocopasta wordt de chocolade gesmolten en daarna
10 met een bindmiddel gebonden om als smeerbare pasta te worden verpakt en later verbruikt, bijvoorbeeld op brood gesmeerd.

Het is ook bekend om chocolade onder de vorm van hagelslag als beleg op brood te gebruiken. Hagelslag is een alternatief op chocopasta die het voordeel heeft dat men het krokante aspect van
15 de chocolade behoudt, wat niet het geval is bij chocopasta.

Een nadeel van hagelslag als beleg op brood is echter dat er veel verlies door morsen ontstaat. Om de hagelslag immers enigszins aan het brood te laten hechten wordt op het brood boter of margarine gesmeerd waarop dan de hagelslag gestrooid wordt. Alhoewel de
20 hagelslag enigszins aan de boter of margarine hecht, is het resultaat toch niet afdoende. De hoeveelheid hagelslag die immers aan de boter hecht is onvoldoende en hierdoor valt de hagelslag van tussen de boterham weg en komt op tafel of op de grond terecht, wat dan niet alleen een verlies aan hagelslag betekent maar ook een schoonmaak vereist.
25 Uiteraard kan men meer boter of margarine op het brood smeren om meer hagelslag te laten hechten maar dan wordt die hoeveelheid boter of margarine dermate hoog dat ze enerzijds uit de boterham wordt geperst en anderzijds ook de totale smaak niet gunstig beïnvloedt.

De uitvinding heeft tot doel een werkwijze te realiseren
30 waarbij een smeerbare pasta met hagelslag wordt verkregen, die

wanneer hij op het brood wordt gesmeerd niet het nadeel vertoont dat de hagelslag uit de boterham valt zonder daarom aan de smaak van de hagelslag afbreuk te doen.

5 Een werkwijze volgens de uitvinding heeft hiertoe het kenmerk dat de substantie door hagelslag gevormd is die tussen 10 en 90 volumeprocent van het mengsel vormt, in het bijzonder tussen 40 en 60 volumeprocent. Door tussen 10 en 90 volumeprocent aan hagelslag te mengen met het bindmiddel alvorens het wordt geconditioneerd, wordt verkregen dat de hagelslag zich optimaal laat opnemen in het bindmiddel
10 en zodoende niet uit de boterham valt.

Een eerste voorkeursuitvoeringsvorm van een werkwijze volgens de uitvinding heeft het kenmerk dat de hagelslag onder de vorm van korrels wordt gemengd met behoud van de korrelstructuur. Door het behoud van de korrelstructuur wordt het krokante aspect van de
15 hagelslag goed behouden, wat de smaak ten gunste komt.

Een tweede voorkeursuitvoeringsvorm van een werkwijze volgens de uitvinding heeft het kenmerk dat de hagelslag homogeen in het bindmiddel gemengd wordt. Hierdoor wordt een homogene pasta verkregen met een gedegen menging tussen hagelslag en bindmiddel.

20 Bij voorkeur is als bindmiddel een plantaardig vet en olie gebruikt. Plantaardige vetten en olie zijn uitermate geschikt als bindmiddel in de voedingssector.

De uitvinding zal nu nader worden beschreven aan de hand van de hierna volgende uiteenzetting. De volgens de uitvinding verkregen
25 smeerbare pasta vindt niet alleen een toepassing als beleg op brood, maar kan ook worden gebruikt in de banketbakkerij en als vulmiddel in koekjes.

Bij het vervaardigen van een smeerbare pasta volgens de uitvinding wordt uitgegaan van hagelslag en een bindmiddel. De
30 hagelslag kan in verschillende smaken of kleuren zijn, doch is bij

voorkeur vervaardigd uit witte, zwarte of melkchocolade. De korrels waaruit de hagelslag gevormd is hebben een lengte die bij voorkeur gelegen is tussen 4 en 8 mm, doch bij voorkeur tussen 5 en 6 mm. Uiteraard is het mogelijk om met korrels van kleinere of grotere dimensie te werken. Toch geven korrels van kleinere dimensie een minder aantrekkelijk aspect en korrels van een grotere dimensie vertonen eerder een neiging tot breken.

Het bindmiddel bestaat uit een keuze van twee of meer van de volgende ingrediënten : suiker, tarwebloem, sojabloem, rijsmiddel, plantaardige olie en vet, geharde plantaardige olie, cacaopoeder, melkpoeder, melkeiwit, cacaoboter, raapolie, weipoeder, boterolie, emulgator (sojalecithine) aroma of kaneel.

Het vermengen van de hagelslag in het bindmiddel gebeurt machinaal door een roterende beweging of andere industriële mengsystemen. Het bindmiddel kan tot een zeker punt opgewarmd worden om het roeren en het gieten in een pot, barquette, een zak te vergemakkelijken. De hagelslagpasta kan ook geëxtrudeerd worden in porties klaar om verpakt te worden of als belegging voor patisserie, rijstwafels, koekjes. Dit gebeurt met een gekalibreerde persmatrijs. Bij het mengen van het bindmiddel en de hagelslag wordt de viscositeit van het mengsel bewaakt om de homogeniteit en de consistentie van de te verkrijgen pasta te garanderen. Na het mengen wordt het verkregen product als zodanig geconditioneerd om als mengsel te worden verpakt.

Bij de extrusie van het product wordt verondersteld dat de verpakking geschikt is om het geëxtrudeerde mengsel te verpakken, dat de opening bovenaan niet smaller is dan de verpakking.

De toegevoegde waarde van het product is meer dan de som van de bestanddelen, dit wil zeggen dat de toegevoegde waarde van de pasta erin bestaat een mengsel te creëren waarvan de hagelslagkorrels homogeen verdeeld werden in een smeerbaar

bindmiddel met als voordeel dat de hagelslagkorrels, eens op de boterham gesmeerd, niet meer op de grond kunnen vallen.

Bij de werkwijze volgens de uitvinding wordt de hagelslag op voorhand vermengd met het bindmiddel om zo aan de consument of
5 het bedrijf verkocht te worden.

Het voordeel van de uitvinding is dat er nu gebruik kan gemaakt worden van een smeerbare hagelslag waarvan de korrels homogeen in het bindmiddel vermengd zijn. Men bekomt zodoende een zachte smeerbare paste met krokante hagelslag.

CONCLUSIES

1. Werkwijze voor het vervaardigen van een smeerbare pasta waarbij een mengsel wordt vervaardigd door een substantie, in het bijzonder chocolade, te mengen met een bindmiddel, welk mengsel
5 vervolgens als zodanig geconditioneerd wordt om als mengsel te worden verpakt, daardoor gekenmerkt dat de substantie door hagelslag gevormd is die tussen 10 en 90 volumeprocent van het mengsel vormt, in het bijzonder tussen 40 en 60 volumeprocent.

2. Werkwijze volgens conclusie 1, daardoor gekenmerkt dat
10 de hagelslag onder de vorm van korrels wordt gemengd met behoud van de korrelstructuur.

3. Werkwijze volgens conclusie 2, daardoor gekenmerkt dat de korrels van de hagelslag een lengte hebben gelegen tussen 4 en 8 mm.

15 4. Werkwijze volgens één der conclusies 1 tot en met 3, daardoor gekenmerkt dat de hagelslag homogeen in het bindmiddel gemengd wordt.

5. Werkwijze volgens één der conclusies 1 tot en met 4, daardoor gekenmerkt dat als bindmiddel een plantaardig vet en olie
20 worden gebruikt.

UITTREKSEL

Werkwijze voor het vervaardigen van een smeerbare pasta.

- 5 Werkwijze voor het vervaardigen van een smeerbare pasta waarbij een mengsel wordt vervaardigd door een substantie, in het bijzonder chocolade, te mengen met een bindmiddel, welk mengsel vervolgens als zodanig geconditioneerd wordt om als mengsel te worden verpakt, daardoor gekenmerkt dat de substantie door hagelslag gevormd is die tussen 10 en 90 volumeprocent van het mengsel vormt, in het bijzonder tussen 40 en 60 volumeprocent.

SAMENWERKINGSVERDRAG INZAKE OCTROOIEN

VERSLAG BETREFFENDE HET ONDERZOEK VAN HET INTERNATIONALE TYPE OPGESTELD KRACHTENS ARTIKEL 21 § 9 VAN DE BELGISCHE WET OP DE UITVINDINGSOCTROOIEN VAN 28 MAART 1984

IDENTIFICATIE VAN DE NATIONALE AANVRAGE	KENMERK VAN DE AANVRAGER OF GEMACHTIGDE OBEB 8018602
Belgische nationale aanvraag nr. 2009/0364	Datum van indiening 17-06-2009
	Ingeroepen voorrangsdatum
Aanvrager (Naam) Vanhoutte Jeffrey	
Datum van het verzoek voor een onderzoek van internationaal type 14-10-2009	Door de Instantie voor Internationaal Onderzoek aan het verzoek voor een onderzoek van internationaal type toegekend nr. SN 53050
I. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP (bij toepassing van verschillende classificaties, alle classificatiesymbolen opgeven) Volgens de internationale octrooi classificatie (CIB), of tegelijkertijd volgens de nationale classificatie en de CIB A23G3/34 A23G1/54 A23G1/56 A23D7/005	
II. ONDERZOCHE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK	
Onderzochte minimum documentatie	
Classificatiesysteem	Classificatiesymbolen
IPC 8	A23G A23D A23L
Onderzochte andere documentatie dan de minimum documentatie, voor zover dergelijke documenten in de onderzochte gebieden zijn opgenomen	
III. ☐ MEN IS VAN OORDEEL DAT BEPAALDE CONCLUSIES NIET HET ONDERWERP KONDEN UITMAKEN VAN EEN ONDERZOEK (opmerkingen op aanvullingsblad)	
IV. ☐ GEBREK AAN EENHEID VAN UITVINDING EN/OF VASTSTELLING BETREFFENDE DE OMVANG VAN HET ONDERZOEK (opmerkingen op aanvullingsblad)	

**ONDERZOEKSRAPPORT BETREFFENDE HET
RESULTAAT VAN HET ONDERZOEK NAAR DE STAND
VAN DE TECHNIEK VAN HET INTERNATIONALE TYPE**

Nummer van het verzoek om een onderzoek naar
de stand van de techniek
BE 200900364

A. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP

INV. A23G3/34 A23G1/54 A23G1/56 A23D7/005

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)

A23G A23D A23L

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

Tijdens het onderzoek geraadpleegde elektronische gegevensbestanden (naam van de gegevensbestanden en, waar uitvoerbaar, gebruikte trefwoorden)

EPO-Internal, WPI Data, FSTA

C. VAN BELANG GEACHTE DOCUMENTEN

Categorie *	Geciteerde documenten, eventueel met aanduiding van speciaal van belang zijnde passages	Van belang voor conclusie nr.
X	EP 0 781 510 A (NESTLE SA [CH]) 2 juli 1997 (1997-07-02) * kolom 2, regels 46-59 * * kolom 3, regels 14-32 * * kolom 4, regels 9-16; conclusies *	1-5
X	EP 0 615 692 A (NESTLE SA [CH]) 21 september 1994 (1994-09-21) * conclusies 1-5 *	1-5
X	JP 59 014752 A (MORINAGA & CO) 25 januari 1984 (1984-01-25) * het gehele document *	1-5
	----- -/-- -----	



Verdere documenten worden vermeld in het vervolg van vak C.



Leden van dezelfde octrooifamilie zijn vermeld in een bijlage

* Speciale categorieën van aangehaalde documenten

A niet tot de categorie X of Y behorende literatuur die de stand van de techniek beschrijft

D in de octrooiaanvraag vermeld

E eerdere octrooi(aanvraag), gepubliceerd op of na de indieningsdatum, waarin dezelfde uitvinding wordt beschreven

L om andere redenen vermelde literatuur

O niet-schriftelijke stand van de techniek

P tussen de voorrangsdatum en de indieningsdatum gepubliceerde literatuur

T na de indieningsdatum of de voorrangsdatum gepubliceerde literatuur die niet bezwarend is voor de octrooiaanvraag, maar wordt vermeld ter verheldering van de theorie of het principe dat ten grondslag ligt aan de uitvinding

X de conclusie wordt als niet nieuw of niet inventief beschouwd ten opzichte van deze literatuur

Y de conclusie wordt als niet inventief beschouwd ten opzichte van de combinatie van deze literatuur met andere geciteerde literatuur van dezelfde categorie, waarbij de combinatie voor de vakman voor de hand liggend wordt geacht

Z lid van dezelfde octrooifamilie of overeenkomstige octrooipublicatie

Datum waarop het onderzoek naar de stand van de techniek van internationaal type werd voltooid

4 maart 2010

Verzenddatum van het rapport van het onderzoek naar de stand van de techniek van internationaal type

Naam en adres van de instantie

European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040,
Fax: (+31-70) 340-3016

De bevoegde ambtenaar

Boddaert, Peter

**ONDERZOEKSRAPPORT BETREFFENDE HET
RESULTAAT VAN HET ONDERZOEK NAAR DE STAND
VAN DE TECHNIEK VAN HET INTERNATIONALE TYPE**

Nummer van het verzoek om een onderzoek naar
de stand van de techniek
BE 200900364

C.(Vervolg). VAN BELANG GEACHTE DOCUMENTEN

Categorie °	Geciteerde documenten, eventueel met aanduiding van speciaal van belang zijnde passages	Van belang voor conclusie nr.
X	GB 625 012 A (JOSEPH LOUIS ROSEFIELD; JEROME MANUEL ROSEFIELD; MARVIN ROSEFIELD) 21 juni 1949 (1949-06-21) * bladzijde 2, regels 43-52 * * bladzijde 2, regels 112-116 * -----	1
X	US 6 068 865 A (LEE THOMAS D [US] ET AL) 30 mei 2000 (2000-05-30) * kolom 5, regels 16-22; voorbeeld * -----	1
X	US 6 063 430 A (WONG VINCENT YORK-LEUNG [US]) 16 mei 2000 (2000-05-16) * kolom 8, regel 61 - kolom 9, regel 2 * -----	1
X	WO 2006/046147 A (GERVAIS DANONE SA [FR]; RABAULT JEAN-LUC [FR]; PICK GERARD [FR]; GRUEL) 4 mei 2006 (2006-05-04) * het gehele document * -----	1
X	US 2006/093727 A1 (WHITED SONYA A [US] ET AL) 4 mei 2006 (2006-05-04) * alinea's [0019], [0039]; conclusies * -----	1
X	US 2 190 226 A (ALEXANDER ARMSTEAD M) 13 februari 1940 (1940-02-13) * het gehele document * -----	1
A	GB 1 488 305 A (CADBURY TYPHOO LTD) 12 oktober 1977 (1977-10-12) * het gehele document * -----	1
A	WO 02/30212 A (OLIVIA GOURMET 1996 LTD [IL]; BENESH YOEL [IL]) 18 april 2002 (2002-04-18) * het gehele document * -----	1

**ONDERZOEKSRAPPORT BETREFFENDE HET
RESULTAAT VAN HET ONDERZOEK NAAR DE STAND
VAN DE TECHNIEK VAN HET INTERNATIONALE TYPE**

Informatie over leden van dezelfde octrooifamilie

Nummer van het verzoek om een onderzoek naar
de stand van de techniek

BE 200900364

In het rapport genoemd octrooigescrift	Datum van publicatie	Overeenkomend(e) geschrift(en)	Datum van publicatie
EP 0781510	A	02-07-1997	AT 354966 T 15-03-2006
		AU 717892 B2 06-04-2000	
		AU 7046596 A 08-05-1997	
		BR 9605390 A 28-07-1998	
		CA 2189267 A1 01-05-1997	
		CN 1161152 A 08-10-1997	
		CZ 9603188 A3 14-05-1997	
		DE 69636931 T2 15-11-2007	
		DK 0781510 T3 18-06-2007	
		ES 2281901 T3 01-10-2007	
		HU 9602998 A2 28-08-1997	
		JP 9163935 A 24-06-1997	
		NZ 299633 A 24-06-1997	
		SG 83653 A1 16-10-2001	
		TR 970411 A2 21-05-1997	
		US 5879731 A 09-03-1999	
EP 0615692	A	21-09-1994	AT 142429 T 15-09-1996
		AU 672855 B2 17-10-1996	
		AU 5509594 A 22-09-1994	
		BR 9401201 A 18-10-1994	
		CA 2116942 A1 19-09-1994	
		CN 1094897 A 16-11-1994	
		DE 69304676 D1 17-10-1996	
		DE 69304676 T2 23-01-1997	
		DK 615692 T3 24-02-1997	
		ES 2092710 T3 01-12-1996	
		GR 3021827 T3 28-02-1997	
		HK 1006512 A1 05-03-1999	
		JP 3597557 B2 08-12-2004	
		JP 6303913 A 01-11-1994	
		ZA 9401278 A 30-09-1994	
JP 59014752	A	25-01-1984	JP 2055017 B 26-11-1990
GB 625012	A	21-06-1949	GEEN
US 6068865	A	30-05-2000	GEEN
US 6063430	A	16-05-2000	GEEN
WO 2006046147	A	04-05-2006	EP 1833303 A1 19-09-2007
US 2006093727	A1	04-05-2006	GEEN
US 2190226	A	13-02-1940	GEEN
GB 1488305	A	12-10-1977	GEEN
WO 0230212	A	18-04-2002	AU 9585501 A 22-04-2002



WRITTEN OPINION

File No. SN53050	Filing date (day/month/year) 17.06.2009	Priority date (day/month/year)	Application No. BE200900364
International Patent Classification (IPC) INV. A23G3/34 A23G1/54 A23G1/56 A23D7/005			
Applicant Vanhoutte Jeffrey			

This report contains indications and corresponding pages 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

Form BE237A (Cover Sheet) (January 2007)	Examiner Boddaert, Peter
--	-----------------------------

WRITTEN OPINION

Application No.

BE200900364

Box No. I Basis of the opinion

1. This opinion has been established on the basis of the 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, this opinion has been established on the basis of the following elements:
 - a. Nature of the element:
 - ☐ a sequence listing
 - ☐ table(s) related to the sequence listing
 - b. Format:
 - ☐ on paper
 - ☐ in electronic form
 - c. Time of filling/furnishing:
 - ☐ contained in the application as filed.
 - ☐ filled together with application in electronic form.
 - ☐ furnished subsequently.
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 and industrial applicability; citations and explanations supporting such statement

1. Statement

Novelty	Yes: Claims	2-5
	No: Claims	1
Inventive step	Yes: Claims	
	No: Claims	1-5
Industrial applicability	Yes: Claims	1-5
	No: Claims	

2. Citations and explanations:

see separate sheet

Betreffende Item V

Beargumenteerde verklaring met betrekking tot de nieuwheid, inventiviteit of industriële toepasbaarheid; referenties en toelichting ter ondersteuning van deze verklaring

Er wordt verwezen naar de volgende documenten:

- D1: EP-A-0 781 510 (NESTLE SA [CH]) 2 juli 1997 (1997-07-02)
- D2: EP-A-0 615 692 (NESTLE SA [CH]) 21 september 1994 (1994-09-21)
- D3: JP 59 014752 A (MORINAGA & CO) 25 januari 1984 (1984-01-25)
- D4: GB 625 012 A (JOSEPH LOUIS ROSEFIELD; JEROME MANUEL ROSEFIELD; MARVIN ROSEFIELD) 21 juni 1949 (1949-06-21)
- D5: US-A-6 068 865 (LEE THOMAS D [US] ET AL) 30 mei 2000 (2000-05-30)
- D6: US-A-6 063 430 (WONG VINCENT YORK-LEUNG [US]) 16 mei 2000
- D7: WO 2006/046147 A (GERVAIS DANONE SA [FR]; RABAULT JEAN-LUC [FR]; PICK GERARD [FR]; GRUEL) 4 mei 2006 (2006-05-04)
- D8: US 2006/093727 A1 (WHITED SONYA A [US] ET AL) 4 mei 2006 (2006-05-04)
- D9: US-A-2 190 226 (ALEXANDER ARMSTEAD M) 13 februari 1940 (1940-02-13)

1. Onderhavige aanvraag voldoet niet aan de criteria van octrooieerbaarheid, omdat de materie volgens conclusie 1 niet nieuw is.

Opmerking:

i) Conclusie 1 voldoet niet aan de eis van duidelijkheid, omdat de materie waarvoor bescherming wordt gezocht niet duidelijk gedefinieerd wordt. De volgende onduidelijke functionele verklaringen stellen een deskundige in het vakgebied niet in staat vast te stellen welke technische maatregelen noodzakelijk zijn voor het uitvoeren van de gestelde functie: bindmiddel.

Voor het beoordelen van de nieuwheid werd deze maatregel in een zo ruim mogelijke betekenis geïnterpreteerd.

ii) Conclusie 1 voldoet niet aan de eis van duidelijkheid, omdat de materie waarvoor bescherming wordt gezocht niet duidelijk gedefinieerd wordt. De conclusie tracht de materie te definiëren in termen van het te bereiken resultaat (smeerbaar), hetgeen veeleer een stelling ten aanzien van het onderliggende probleem betreft, zonder te voorzien in de technische maatregelen die noodzakelijk om dit resultaat te bereiken.

a. Document D1 openbaart (kolom 2 regel 46-59; kolom 3 regel 14-32; kolom 4 regel 1.9-16; de conclusies) een werkwijze voor de bereiding van een smeerbare pasta, door het combineren van verschillende chocoladedeeltjes (vlokjes) van verschillende vormen (volume 5 mm³ of meer) met een bindmiddel (gekoeld of van een materiaal op kamertemperatuur, zoals mousse, fondant, praline, ...) in een verhouding van 50%.

De materie volgens conclusie 1 is derhalve niet nieuw.

b. De documenten D2-D9 (zie de passages uit het onderzoeksverslag) lijken eveneens de nieuwheid van conclusie 1 teniet te doen.

2. De afhankelijke conclusies 2-5 bevatten geen maatregelen die, in combinatie met de maatregelen van een van de conclusies waarnaar deze verwijzen, voldoen aan de eisen met betrekking tot inventiviteit, omdat in deze conclusies een verandering wordt gedefinieerd die binnen het bereik van de gangbare praktijk van een deskundige in het vakgebied valt, te meer daar de aldus bereikte voordelen gemakkelijk te voorzien zijn.