

Tentamen Octrooigemachtigden

Tentamen “Verdedigen van een octrooiaanvraag” (deel B)

chemie

3 oktober 2017

13.30 – 17.30 uur

TENTAMENOPGAVE “VERDEDIGEN VAN EEN OCTROOIAANVRAGE” (B)
CHEMIE 2017

Vandaag: 3 oktober 2017

OPDRACHT

5

Onlangs klopte een nieuwe cliënt bij u aan. Hij heeft ruim een jaar geleden zelf een Nederlandse octrooiaanvraag geschreven en ingediend, welke nog niet verleend is. Vorige week heeft hij een nieuwheidsrapport ontvangen waarin alleen de bijgevoegde documenten D1 en D2 genoemd zijn. D1 is aangeduid met een 'X' voor conclusies 1-3. D2 is aangeduid met een 'Y' voor conclusie 4.

De cliënt heeft verder D3 bijgevoegd; een artikel uit een vakblad waarop hij geabonneerd is.

15

Hij wil graag uw advies over eventuele nog octrooieerbare materie in zijn aanvraag in het licht van D1-D3 en hoe bescherming van deze materie gerealiseerd kan worden. De cliënt is alleen geïnteresseerd in octrooibeschermtng in Nederland.

20

Stel een brief op, gericht aan uw cliënt, waarin u gemotiveerd aangeeft welke bezwaren aan de thans beschikbare stand van de techniek kunnen worden ontleend, en waarbij u – indien u van mening bent dat de huidige conclusies niet kunnen worden gehandhaafd - verdedigbare conclusies voorstelt die uw cliënt de meest brede bescherming voor zijn vinding bieden, met een motivering waarom u die conclusies verdedigbaar acht (voldoende basis, nieuw, inventief, duidelijk, industrieel toepasbaar) ten opzichte van de bekende stand van de techniek.

25

Indien u van mening bent dat de aanvraag meer uitvindingen bevat welke niet aan het eenheid van uitvindingsvereiste voldoen, stel dan ook voor de verdere vinding(en) een/de onafhankelijke conclusie(s) op.

30

DE OCTROOIAANVRAGE

Indieningsdatum: 30 september 2016

5 Titel: Speculaaspasta

De uitvinding heeft betrekking op een speculaasproduct.

Speculaas is een bekend koekproduct dat vooral als snoepgoed wordt geconsumeerd. Verder is speculaas een bekend broodbeleg.

10 Een nadeel van dit product is dat het als broodbeleg niet handig is in gebruik. Zo zijn boterhammen belegd met speculaaskoek lastig te snijden. Bovendien is speculaas lastig te eten voor mensen met kauwproblemen.

15 De uitvinding heeft een speculaasproduct ten doel dat een oplossing biedt voor dergelijke problemen.

Er is nu gevonden dat dit doel wordt bereikt door te voorzien in een specifiek speculaasproduct.

20 Derhalve heeft de uitvinding betrekking op een smeerbare speculaaspasta, omvattende een dispersie van (i) speculaaskruiden en eventueel andere speculaas ingrediënten in (ii) een vetstof.

Een voordeel van de uitvinding is dat de pasta gemakkelijk kan worden gebruikt als broodbeleg. Boterhammen met de pasta volgens de uitvinding kunnen gemakkelijk worden versneden. Ook kan een boterham met de pasta volgens de uitvinding gemakkelijk worden gekauwd.

25 Als andere speculaas ingrediënten aanwezig zijn dan kunnen deze net zoals de speculaaskruiden naar wens in elke verhouding worden gekozen. Bij voorkeur is de verhouding speculaaskruiden tot overige speculaas ingrediënten ten minste zo groot als in een gebruikelijk speculaasrecept.

30 Met speculaaskruiden wordt, zoals in het vakgebied gebruikelijk, een mengsel van kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, gemberpoeder, kardemom en witte peper bedoeld.

35 Andere speculaas ingrediënten zijn overige ingrediënten die voor het bereiden van speculaas gebruikt kunnen worden, zoals boter, basterdsuiker, bloem en bakpoeder.

Een deel van de basterdsuiker kan vervangen worden door karamel. Zoals bekend wordt karamel ook gevormd uit suiker bij het bakken van speculaas. Karamel is deels verantwoordelijk voor de karakteristieke bruine kleur van speculaas.

5 De speculaaskruiden en eventueel andere speculaas ingrediënten kunnen zonder verdere bewerkingen, zoals bakken, met de vetstof worden vermengd. Wanneer in een dergelijke uitvoeringsvorm deze ingrediënten in poedervorm uniform door de vetstof worden vermengd wordt een speculaaspasta met een smeugig mondgevoel verkregen.

10 In voorkomende gevallen kunnen echter mengproblemen optreden bij de bereiding van een smeerbare pasta met gebruikmaking van ongebakken speculaaskruiden en eventueel andere speculaas ingrediënten die een goede verdeling van de speculaas ingrediënten door de vetstof bemoeilijken.

15 In een voorkeursvorm omvat de smeerbare speculaaspasta daarom naast de vetstof een mengsel van speculaaskruiden en andere speculaas ingrediënten in de vorm van speculaaskorrels, d.w.z. korrels van gebakken speculaas. De speculaaskorrels kunnen worden verkregen door op een overigens bekende wijze speculaas te bereiden of door inkoop van
20 commercieel verkrijgbare speculaas, en de speculaas bijvoorbeeld te verkruimelen of anderszins in kleinere stukjes te verdelen. Een dergelijke speculaaspasta geeft een bijzonder mondgevoel, vanwege de voelbare aanwezigheid van stukjes speculaas, die afhankelijk van de grootte bijtbaar kunnen zijn en daardoor dus een zeker gevoel van krokantheid kunnen
25 bewerkstelligen. Ook is de verdeelbaarheid van speculaaskorrels in de vetstof beter dan van ongebakken speculaas ingrediënten in de vetstof.

Om de bovengenoemde kauwproblemen te vermijden mogen de speculaaskorrels geen grotere diameter hebben dan 3 mm.

30 De vetstof kan in beginsel uit elke eetbare vetstof gekozen worden, mits de gerede speculaaspasta smeerbaar is bij kamertemperatuur (20 °C). Geschikte vetstoffen, gewoonlijk mengsels van triglyceriden, kunnen worden gekozen uit plantaardige en dierlijke oliën en vetten, inclusief mengsels daarvan.

De vakman weet aan de hand van algemene vakkennis geschikte vetstoffen te kiezen voor het verkrijgen van een smeerbare pasta, aan de hand van bekende smelttrajecten van commercieel verkrijgbare vetstoffen en aan de hand van bekende recepturen voor smeerbaar broodbeleg,
5 bijvoorbeeld smeerboter.

In het algemeen ligt de verhouding vetstof tot de speculaas ingrediënten tussen 0,7 en 7,5. Goede resultaten zijn verkregen met een verhouding van ongeveer 2.

10 Gewoonlijk bestaat de speculaaspasta voor meer dan de helft (op gewichtsbasis) uit het mengsel van speculaas ingrediënten en vetstof. Desgewenst kunnen een of meer aanvullende ingrediënten worden toegevoegd, waarvan toepassing in broodbeleg op zich algemeen bekend is. Voorbeelden van dergelijke ingrediënten zijn anti-oxidanten, conserveringsmiddelen, vruchten of stukjes daarvan, chocolade of stukjes
15 daarvan, en noten of stukjes daarvan.

In een bijzondere uitvoeringsvorm bevat de pasta een bruine kleurstof. Hiermee kan een door de consument als aangenaam ervaren kleurperceptie gerealiseerd worden. De kleurstof wordt bij voorkeur toegepast in een hoeveelheid van 10-600 gram per kilogram vetstof.

20 De speculaaskruiden en overige speculaas ingrediënten (als speculaaskorrels of als ongebakken ingrediënten) en de vetstof kunnen op een voor de bereiding van smeerbare pasta's gebruikelijke wijze worden verwerkt, bijvoorbeeld door het roeren en/of kneden van de bestanddelen voor de speculaaspasta.

25 In een bijzondere uitvoeringsvorm worden de speculaaskorrels voor de speculaaspasta gemengd bij een temperatuur waarbij de vetstof vloeibaar is, bijvoorbeeld 5-25 °C boven het smelttraject van de vetstof, totdat alle bestanddelen zijn verdeeld (gedispergeerd) in de vloeibare vetstof, waarna de verkregen dispersie wordt gekoeld tot onder het
30 smelttraject van de vetstof, bijvoorbeeld 3-10 °C onder het smelttraject van de vetstof. Het mengen van de bestanddelen wordt bij voorkeur gedurende 30 minuten tot 4 uur uitgevoerd. De verkregen speculaaspasta wordt vervolgens gewoonlijk luchtdicht verpakt, bijvoorbeeld in een pot, en kan dan worden bewaard en gebruikt bij kamertemperatuur.

Indien een dergelijke werkwijze wordt toegepast voor de bereiding van een speculaaspasta met speculaaskorrels wordt een product verkregen met een smeüiger mondgevoel dan een speculaaspasta op basis van gebakken speculaas die bereid is door gebakken speculaaskorrels met

5 zachte (en dus niet vloeibare) boter te vermengen. Ook geeft een speculaaspasta waarbij een emulgator in een dergelijke werkwijze wordt gebruikt, een ongekend homogene distributie van speculaaskorrels in de vetstof. Het is onduidelijk hoe dit technisch te verklaren is. Wellicht dat het oppervlak van de speculaaskorrels gemodificeerd wordt als gevolg van de

10 werkwijze waarbij de korrels met de vloeibare vetstof worden gemengd, in plaats van met een althans in hoofdzaak vaste vetstof.

CONCLUSIES

- 5 1. Smeerbare speculaaspasta omvattende een dispersie van speculaaskruiden, en desgewenst andere speculaasingrediënten, in een vetstof.
2. Smeerbare speculaaspasta volgens conclusie 1, waarbij de verhouding vetstof tot de speculaasingrediënten tussen 0,7 en 7,5 ligt.
- 10 3. Smeerbare speculaaspasta volgens conclusie 1 of 2, waarbij de speculaaskruiden en andere speculaasingrediënten aanwezig zijn als speculaaskorrels.
4. Toepassing van een smeerbare speculaaspasta volgens een van de vorige conclusies als broodbeleg.

15

UITTREKSEL

5 De uitvinding heeft betrekking op een smeerbare speculaaspasta
bestaande uit een mengsel van speculaaskruiden, desgewenst andere
speculaasingrediënten, en een vetstof. De speculaaskruiden en andere
speculaasingrediënten kunnen in de vorm van speculaaskorrels aanwezig
zijn. Voor een bijzonder goede verdeling van de speculaasingrediënten in
de vetstof in combinatie met een smeug karakter van de speculaaspasta
10 wordt gebruik gemaakt van fijngemalen speculaas. Bij voorkeur bevat
deze speculaaspasta een plantaardige emulgator, bijvoorbeeld een
plantaardig lecithine, zoals soya lecithine. Dit geeft de beste
homogeniteit.

15



20

D1: Sinterklaasavond gezellig bij elkaar
99 heerlijke Sinterklaasrecepten voor jong en oud
(gepubliceerd 2002, eerste druk), blz. 25

- 5 Ingrediënten
- 4 eieren
 - 125 gram suiker
 - 1 mespunt zout
 - 75 gram gezeefde bloem
- 10
- 125 gram poedersuiker
 - 25 gram gezeefde maizena
 - 250 gram zachte boter
 - 4 eetlepels amandellikeur
 - 225 gram speculaasjes
- 15
- 3 eetlepels geroosterde, geschaafde amandelen

- Roer met een garde de eieren, de suiker en het zout tot een romige massa.
Spatel de bloem en de maizena er zo luchtig mogelijk in gedeeltes bij.
Vul een beboterde en met 25 gram poedersuiker bestoven springvorm met
- 20 het deeg.
Strijk de bovenzijde glad af met de bolle kant van een lepel.
Zet de vorm op een ovenrooster, dat iets onder het midden in een tot 175 graden voorverwarmde oven is geplaatst.
Bak de taart in 40 tot 45 minuten goudbruin en gaar.
- 25 Laat de vorm nadat ze uit de oven is genomen 8 tot 10 minuten staan.
Neem daarna de wand en de bodem van de springvorm weg.
Laat de taart op het rooster afkoelen.

- Breek de speculaas in stukjes en leg ze in een mengkom van een
- 30 foodprocessor. Maal de speculaas grof, of wat minder grof als je al te grove stukjes onprettig vindt aanvoelen bij het eten van de taart.

Leg de 250 g zachte boter in de kom, voeg 2/3 (150 g) van de gemalen speculaas toe en voeg desgewenst - naar smaak - poedersuiker en de likeur toe. Aanbevolen worden maximaal 100 g poedersuiker en 4 eetlepels likeur. Roer het geheel tot een uniforme dispersie van de gemalen speculaas in de boter (speculaasboter) is verkregen.

5
Snijd de taart horizontaal in 3 plakken. Smeer over de onderste 2 plakken ruim 1/3 van de speculaasboter.

Leg alle plakken, zoveel mogelijk in het oorspronkelijke model, op elkaar.

10 Bestrijk de rand en de bovenzijde van de taart met de rest van de speculaasboter.

Schep de rest van de grofgemalen speculaas en de geschaafde amandelen door elkaar. Wentel de zijkant van de taart door het amandel/speculaasmengsel.

15 Bestrooi de bovenzijde van de taart met de rest van het amandel/speculaas-mengsel.

Laat de taart op een koele plek ten minste 1 uur opstijven.

**D2: Oudhollandsch receptenboek, Nicolaas Pietersz. Spiegel
(1993, 11^e druk)**

Ingrediënten van Speculaas :

- 5
- 125 gram [basterdsuiker](#)
 - 100 gram [roomboter](#) of [margarine](#)
 - beetje [zout](#)
 - geraspte [citroenschil](#)
 - 30 gram [melk](#) of [karnemelk](#)
- 10
- 240 gram [bloem](#)
 - 10 gram speculaaskruiden
 - 10 gram [bakpoeder](#)
 - beetje rijste/[patentbloem](#)
 - evt. geschaafde [amandelen](#)

15

Bereidingswijze van Speculaas (oud Hollands recept)

Basterdsuiker, roomboter of margarine, en geraspte citroenschil met elkaar vermengen. Melk of karnemelk toevoegen en vermengen.

20 Bloem, kruiden en bakpoeder door elkaar zeven en met bovenstaande vermengen tot een elastisch deeg.

Speculaasplank bestuiven met rijste/patentbloem.

Deeg in de speculaasplank drukken.

Speculaasplank omkeren en deeg eruit tikken.

Op beboterde bakplaat leggen .

25 Eventueel versieren met geschaafde amandelen.

15 min bakken in een oven van ca. 175 graden C.

De bereide speculaas is lekker voor bij de koffie of thee, maar ook heerlijk op een beboterde snee brood.

30

D3: uit "Nederlands Vakblad voor Broodbeleg ", 3 oktober 2016

Tijdens de Nationale Ontbijtbeurs 2016, op 25 september jl. presenteerde
5 de firma Chimenea uit Klaaswaal "Speculaasfeest". Chimenea toonde een
pot met smeerbare pasta voor op brood aan duizenden bezoekers,
waaronder niet alleen diverse vakgenoten van Chimenea maar ook veel
jonge gezinnen. Volgens Chimenea biedt Speculaasfeest een revolutionaire
doorbraak op het gebied van broodbeleg omdat dankzij het gemakkelijk
10 smeerbare Speculaasfeest niemand die van speculaas op de boterham
houdt meer hoeft te knoeien. In tegenstelling tot speculaas valt
Speculaasfeest niet op de grond, maar wel goed in de smaak.

Maar liefst 5 000 bezoekers werden lekker gemaakt voor een smakelijke
15 boterham belegd met Speculaasfeest en menigeen smeekte om
Speculaasfeest te mogen proeven of zelfs een pot mee naar huis te mogen
nemen maar de standhouder was onverbiddelijk. De getoonde pot bleef
dicht achter slot en grendel en niemand kreeg Speculaasfeest mee naar
huis. De bezoekers moesten het doen met een folder met een foto van de
20 pot waarop stond:

SPECULAASFEEST

Smeerbare pasta voor op de boterham

op basis van een Speculaaskruidenmengsel naar Zuidhollands recept

25

Chimenea B.V., Klaaswaal

En een kortingsbon voor hun eerste pot Speculaasfeest dat algemeen in de
supermarkt verkrijgbaar zal zijn vanaf de intocht van Sinterklaas, op 13
30 november aanstaande.