

mr. J.L. Driessen, voorzitter
drs. H.J.H. Korfage
dr. S. de Vries
ir. F.A.T. van Looijengoed, secretaris

Advies ex artikel 84 Rijsoctrooiwet 1995
Nederlands octrooi **1001132**

Verzoekster : Stichting Behartiging Octrooibelangen Coöperatieve Zuivelindustrie
te 's-Gravenhage
Gemachtigde : Ir. J.S.W. van Gennip

Octrooihoudster : Food Creations B.V. te 's-Hertogenbosch
Gemachtigde : Drs. A. Kupecz

1. Het geding

Verzoekster heeft op 17 maart 1998 een verzoekschrift met bijlagen ingediend, met het verzoek een advies volgens artikel 84 van de Rijsoctrooiwet 1995 (ROW 1995) uit te brengen omtrent de toepasselijkheid van de in artikel 75, eerste lid ROW 1995 genoemde nietigheidsgronden op Nederlands octrooi 1001132.

De octrooihoudster heeft op 6 mei 1998 een schriftelijk antwoord op het verzoekschrift ingediend vergezeld van een nieuwe beschrijving met conclusies.

Op 20 mei 1998 heeft verzoekster desgevraagd een afschrift toegezonden van de in het verzoekschrift genoemde blz. 723 van 'Handbuch der Käse'.

5

Ter hoorzitting van 8 september 1998 hebben partijen hun standpunten doen bepleiten bij monde van hun resp. octrooigemachtigden, gemachtigde van verzoekster was daarbij vergezeld van ing. W.D. Krayer, gemachtigde van octrooihoudster van de beide uitvinders, ing. J.P.M. Komen en ing. M.W. Kodde; aan het slot van de zitting heeft de gemachtigde van octrooihoudster exemplaren van zijn pleitnotities, alsmede een nogmaals herziene beschrijving met nieuwe conclusies overgelegd.

10

De inhoud van de vorengenoemde stukken dient als hier ingelast te worden beschouwd.

2. De feiten

15

Octrooihoudster (hierna te noemen Food) is rechthebbende op Nederlands octrooi 1001132, verleend voor de duur van twintig jaren op een aanvraag ingediend op 5 september 1995, voor een "Werkwijze voor de bereiding van kaas of een kaasachtig product en aldus verkregen kaas of kaasachtig product".

Het octrooi omvat 10 conclusies, waarvan de conclusies 1 en 2 als volgt luiden:

20

"1. Werkwijze voor de bereiding van kaas of een kaasachtig product uit al dan niet gepasteuriseerde melk onder gebruikmaking van voor de kaasbereiding gebruikelijke stoffen, zoals stremsel, zuursel, CaCl₂ enz., met het kenmerk dat een extra (stremmings)middel aan de melk wordt toegevoegd.

2. Werkwijze volgens conclusie 1, met het kenmerk dat als extra (stremmings)middel kwark, yoghurt, hüttenkäse of een ander soortgelijk zuivelproduct wordt toegevoegd."

25

De conclusies 3 en 4 specificeren het percentage van het toe te voegen extra (stremmings)middel als 5-50 gew.% resp. 17-30 gew.%, gebaseerd op de melk.

In het verleende octrooi is één voorbeeld opgenomen; daarbij is kwark als extra (stremmings)middel gebruikt.

30

3. De nietigheidsgronden aangevoerd door verzoekster

Verzoekster (hierna te noemen De Stichting) heeft in het verzoek gesteld, dat conclusie 1 van het octrooi niet wordt gedekt door de inhoud van de beschrijving omdat de in de beschrijving en in conclusie 2 genoemde stoffen geen stremmende werking hebben.

35

De Stichting heeft vervolgens betoogd, dat indien het voorstel in het octrooischrift aldus moet worden begrepen dat door middel van de genoemde zuivelproducten extra bacteriën worden toegevoegd, dit voorstel nieuw noch inventief is.

5 In verband met het nieuweheidsbezwaar heeft De Stichting gewezen op de inhoud van het Europese octrooischrift 0.596.948 en van de PCT-aanvraag WO 95/00032. Volgens het Europese octrooischrift wordt op gebruikelijke wijze kaas bereid, waarbij echter ter verbetering van smaak en textuureigenschappen, 5-25, en bij voorkeur 8-15, gew.% yoghurt aan de melk wordt toegevoegd. Volgens de PCT-aanvraag wordt, ter bereiding van een kaasproduct met verbeterde (smaak)eigenschappen, aan
10 melk zure caseïne toegevoegd in een hoeveelheid van 5-35, in het bijzonder 10-25, gew.% berekend op het totale eiwitgehalte van het kaasproduct. [in het verzoekschrift wordt gesproken over het 'eiwitgehalte in het zuivelproduct'; het Bureau neemt aan dat het hier een verschrijving betreft en dat 'kaasproduct' bedoeld zal zijn].

15 Met betrekking tot de uitvindingshoogte van de in het octrooi beschreven werkwijze heeft De Stichting gewezen op het Europese octrooischrift 0.596.948, resp. het 'Handbuch der Käse', blz. 723, waaruit bekend is dat voor de bereiding van yoghurt en kwark thermofiele bacteriecultures worden gebruikt. Uit het Europese octrooischrift 0.281.167 is voorts bekend dat een combinatie van thermofiele en mesofiele bacteriecultures tot versnelde kaasrijping leidt. Het ligt aldus voor de hand aan melk een,
20 thermofiele bacteriën bevattend, zuivelproduct toe te voegen, indien men het nadeel van de lange rijpingstijden van de bekende kaassoorten wil vermijden.

De materie van de volgconclusies is volgens De Stichting bekend of ligt voor de hand gezien de bovengenoemde publicaties.

25

4. Het verweer van octrooihoudster

Bij het antwoord op het verzoekschrift heeft Food een nieuwe beschrijving met herziene conclusies
30 ingediend en dienaangaande onder meer het volgende gesteld:

Uit het verleende octrooi blijkt duidelijk, dat het doel van de uitvinding is het bereiden van een kaas of kaasachtig product, geschikt voor het bakken, frituren enz. onder oplevering van een product met een krokante buitenlaag en een zachte kern, welke kern echter niet vervloeit. Dit aspect, dat steun vindt in de
35 oorspronkelijke beschrijving, is in de herziene hoofdconclusie tot uitdrukking gebracht.

Deze nieuwe hoofdconclusie, waarvan de materie als nieuw en inventief kan worden beschouwd, luidt:

“Werkwijze voor de bereiding van kaas of een kaasachtig product uit al dan niet gepasteuriseerde melk onder gebruikmaking van voor de kaasbereiding gebruikelijke stoffen, zoals stremsel, zuursel, CaCl_2 enz., met het kenmerk, dat een halfhard bakbaar, eventueel frituurbaar, kaasproduct wordt bereid, waarbij aan de melk een niet gerijpt zacht kaasproduct wordt toegevoegd”.

De bezwaren van De Stichting tegen de geotrooieerde conclusie 1 zijn, volgens Food, met de nieuwe conclusie 1 opgeheven.

10

Volgens de herziene conclusie 2 kan het niet gerijpte zachte kaasproduct bestaan uit kwark, hüttenkäse of een ander soortgelijk product. De toepassing van yoghurt is geschrapt.

Voorts heeft Food ten aanzien van de bezwarende literatuur die door De Stichting is aangehaald, het volgende gesteld:

15

Het Europese octrooischrift 0.596.948 beschrijft de bereiding van een zogenaamde yoghurtkaas door toevoeging van yoghurt aan de melk; yoghurtkaas is een volstrekt ander product dan dat van de onderhavige uitvinding.

In de PCT-aanvraag WO 95/00032 wordt een relatief grote hoeveelheid caseïne aan de melk toegevoegd. Opvallend is dat de in de voorbeelden van de PCT-aanvraag gebruikte kwark voor gebruik gewassen dient te worden. Dit is niet het geval volgens de uitvinding. Verder wordt volgens voorbeeld 1 van de PCT-aanvraag Goudse kaas verkregen met organoleptische eigenschappen die een hoog vetgehalte suggereren, hetgeen niet het geval is volgens de uitvinding.

20

In het Europese octrooischrift 0.281.167 wordt een werkwijze voor de bereiding van kaas onder toepassing van bacteriecultures beschreven, die resulteert in een rijping gedurende 5-10 maanden. Van een dergelijke lange rijping is volgens onderhavige uitvinding geen sprake.

25

5. Overwegingen van het Bureau voor de Industriële Eigendom

30 *1. Uitgangspunten voor het advies*

1.1 Betekenis van het overleggen van nieuwe conclusies

Zoals hiervoor is aangegeven heeft Food bij het antwoord nieuwe conclusies overgelegd ter vervanging van de conclusies van het octrooi. De vraag is welke betekenis aan deze nieuwe conclusies moet worden gehecht. Het verzoek van De Stichting en de daarin gegeven nietigheidsargumenten hebben betrekking op de conclusies van het octrooi en omtrent de nietigheid daarvan wordt advies gevraagd.

35

Uit het feit dat Food nieuwe conclusies heeft ingediend, waarbij de hoofdconclusie is beperkt zoals hiervoor aangegeven, en voorts de toepassing van yoghurt als extra (stremmings)middel uit de stukken is geschrappt, leidt het Bureau af dat Food de bezwaren van De Stichting tegen in ieder geval *de conclusies*
5 1 en 2 van het octrooi gegrond acht en derhalve erkent dat deze conclusies in een nietigheidsprocedure niet houdbaar zijn.

Desgevraagd heeft de gemachtigde van Food ter zitting deze zienswijze bevestigd.

Het Bureau stelt op grond hiervan vast dat, waar partijen het hierover eens zijn, t.a.v. de bezwaren van De Stichting tegen de conclusies 1 en 2 van octrooi 1001132 het advies zal dienen te luiden dat deze
10 bezwaren gegrond zijn. Een nadere motivering wordt hier overbodig geoordeeld.

1.2 Onderwerp van het advies

Voorts dient de vraag te worden beantwoord of het Bureau slechts advies mag uitbrengen over de nietigheid van de conclusies van het octrooi zoals verleend, dan wel ook kan adviseren in hoeverre de
15 nieuw ingediende conclusies worden getroffen door de nietigheidsargumenten van De Stichting. Hierover is met gemachtigden van partijen ter zitting overleg gevoerd; daarbij is door de gemachtigde van Food meegedeeld, dat met de nieuw ingediende conclusies wordt beoogd de uitsluitende rechten van het octrooi 1001132 te beperken tot de materie van die nieuwe conclusies en dat van de overige materie afstand wordt gedaan. De gemachtigde van De Stichting verklaarde desgevraagd er mee te kunnen
20 instemmen dat het advies van het Bureau zich zou uitstrekken over de nieuw ingediende, beperkte conclusies alsof het octrooi daartoe is beperkt.

Het Bureau tekent hierbij wel aan, dat een gedeeltelijke afstand van recht conform artikel 63, lid 2 van de Rijksoctrooiwet 1995, slechts kan geschieden door inschrijving van een daartoe strekkende akte in het octrooiregister.
25

2 Nieuwe conclusies

2.1 Conclusie 1 overgelegd op 6 mei 1998

Met betrekking tot de nieuw geformuleerde conclusie 1 van 6 mei 1998 heeft De Stichting er ter zitting op gewezen dat in voorbeeld 1 van de PCT-aanvraag WO 95/00032 kwark aan de melk wordt
30 toegevoegd en dat kwark valt onder de niet gerijpte zachte kaasproducten.

Food heeft zich verweerd door te stellen dat in de PCT-aanvraag van uitgewassen kwark wordt gesproken, hetgeen iets anders is dan de door Food gebruikte commerciële, niet-uitgewassen kwark. Voorts heeft Food gesteld dat in het onderhavige octrooi de kwark pas na pasteurisatie en afkoelen van de melk wordt toegevoegd, terwijl in voorbeeld 1 van de PCT-aanvraag het mengsel van melk en kwark

als geheel aan pasteurisatie en afkoeling wordt onderworpen. Bovendien zou, aldus Food, volgens de uitvinding ten minste 2,2 gew.% eiwit, berekend op de melk, worden toegevoegd.

Ter zitting heeft de gemachtigde van Food daarom aangegeven de hoofdconclusie van het octrooi verder te willen beperken tot:

- 5 *a.* de toevoeging van het niet gerijpt zacht kaasproduct na pasteuriseren en afkoelen van de melk (de PCT-aanvraag zou in het voorbeeld het mengsel pasteuriseren); op deze beperking zijn de door Food aan het slot van de zitting overgelegde nieuwe conclusies en de aangepaste, herziene beschrijving gericht;
- b.* de toepassing van commerciële, niet-uitgewassen kwark (waar de meergenoemde PCT-aanvraag in het voorbeeld uitgewassen kwark gebruikt) als niet gerijpt zacht kaasproduct; en
- 10 *c.* de toevoeging van de kwark in een zodanige hoeveelheid dat berekend op de melk ten minste 2,2 gew.% eiwit aanwezig is.

Het Bureau stelt dienaangaande voorop dat het ter zitting nader beperken van de uitsluitende rechten, niet in het belang is van de goede procesorde, nu noch de wederpartij noch het Bureau zich gedegen
15 hebben kunnen voorbereiden op deze wijzigingen van de te beoordelen uitsluitende rechten.

Echter, waar De Stichting zich bereid heeft verklaard ter zitting te reageren op de nogmaals herziene hoofdconclusie van het octrooi van Food, acht het Bureau het in het belang van partijen ook over de ter zitting nader beperkte uitsluitende rechten advies uit te brengen, waarbij overigens eerst dient te worden bepaald of de beperking binnen bescherming van het verleende octrooi valt.

20 Het Bureau is van oordeel dat dit laatste inderdaad het geval is.

De gemachtigde van De Stichting heeft naar aanleiding van de voorgestelde beperkingen opgemerkt, dat de PCT-aanvraag niets aangeeft betreffende een volgorde van pasteuriseren. Bovendien wordt in industriële processen altijd gebruik gemaakt van gepasteuriseerde melk, zodat ook de toevoeging na
25 pasteurisatie niet nieuw is.

Het Bureau deelt de opvatting van De Stichting dat, in ieder geval bij industriële productie, pasteurisatie en afkoeling van de melk voorafgaand aan de bereiding van kaas of een kaasachtig product, alleen al omwille van standaardisatie van het uitgangproduct melk, altijd zal plaatsvinden. Uit de PCT-aanvraag WO 95/00032 blijkt niet dat pasteurisatie en afkoelen pas na toevoeging van de kwark geschieden; er
30 wordt over pasteurisatie niet gesproken. Het pasteuriseren en afkoelen van de melk voorafgaand aan de kaasbereiding is naar de opvatting van het Bureau echter zo vanzelfsprekend, dat het vermelden van nadere gegevens daaromtrent in deze PCT-aanvraag overbodig werd geacht. Het toevoegen van het niet gerijpte zachte kaasproduct na pasteuriseren en afkoelen van de melk, wordt op grond van deze publicatie niet nieuw en in geen geval inventief geacht.

Met betrekking tot de onder *b* vermelde beperking deelt het Bureau het standpunt van Food dat het beperken tot niet-uitgewassen kwark toelaatbaar is; het oorspronkelijk verleende octrooi noemt zowel in het voorbeeld als in een der conclusies specifiek een werkwijze waarin kwark aan de melk wordt toegevoegd. Het in het uitvoeringsvoorbeeld niet nader specificeren van enige voorbehandeling van de kwark laat zich lezen als ‘niet-uitgewassen kwark’, te meer nu het toepassen van ‘gewassen kwark’ in een uitvoeringsvoorbeeld van de PCT-aanvraag WO 95/00032 blijkbaar aparte vermelding verdient. Een beperking tot ‘niet-uitgewassen kwark’ acht het Bureau daarom gedekt door de inhoud van het Nederlandse octrooi resp. de Nederlandse octrooiaanvraag 1001132.

Het Bureau stelt echter met De Stichting vast, dat uit het feit dat de PCT-aanvraag in een voorbeeld alleen spreekt over uitgewassen kwark, niet kan worden afgeleid dat niet-uitgewassen kwark *niet* in de PCT-aanvraag is geopenbaard. In conclusie 1 van deze aanvraag wordt als toevoeging bij de kaasmelk zure caseïne genoemd; hieronder valt ook de toevoeging in de vorm van niet-uitgewassen kwark. Derhalve acht het Bureau ook deze maatregel bekend.

Ten aanzien van de onder *c* omschreven beperking heeft Food ter zitting betoogd dat de ondergrens van het eiwitgehalte van 2,2 gew.%, berekend op de melk, wordt afgeleid uit het uitvoeringsvoorbeeld in het octrooi. De toegepaste kwark, zo is door de beide uitvinders ter zitting toegelicht, bevat een eiwitpercentage, volgens de verpakking, van 11 gew.%, hetgeen een eiwitpercentage berekend op de melk van 2,2 gew.% oplevert. Bij toepassing van een lager percentage eiwit wordt, aldus Food, een slecht product, althans niet het gewenste product, verkregen.

Het Bureau merkt, evenals De Stichting ter zitting, echter op, dat het genoemde eiwitpercentage van de kwark in het octrooi noch in de oorspronkelijke conclusies, noch in de oorspronkelijke beschrijving en het daarin opgenomen voorbeeld, is genoemd. Verder heeft het Bureau geen reden aan te nemen dat een deskundige bij het lezen van het Nederlands octrooi 1001132 zonder meer aan kwark met een eiwitgehalte van 11% zal denken; in Handbuch der Käse, blz. 723, wordt een kwark beschreven met een eiwitgehalte van ca. 27%.

De door de gemachtigde van Food ter zitting aangegeven verdere beperking van conclusie 1, inhoudende dat de toegevoegde hoeveelheid kwark zodanig is dat ten minste 2,2 gew.% eiwit, berekend op de melk, aanwezig is, brengt daarom naar het oordeel van het Bureau, met zich mee dat een aldus beperkte conclusie 1 van het Nederlands octrooi 1001132 zal dienen te worden nietigverklaard op grond van het bepaalde in artikel 75, eerste lid, onder c van de Rijsoctrooiwet 1995.

Het Bureau is daarom van oordeel dat ook na de voorgestelde nadere beperkingen, de hoofdconclusie door nietigverklaring zal worden getroffen.

2.2. *Volgconclusies van 6 mei 1998*

De conclusies 2-10 overgelegd op 6 mei 1998, zullen in zoverre deze afhankelijk zijn van de ter zitting beperkte conclusie 1, evenzeer nietig worden verklaard op de onder 2.1 hiervoor laatstgenoemde grond.

5

3 Omvang van de nietigheid

3.1 Aanvaardbaar geachte beperking

Ten aanzien van de hiervoor besproken, door Food voorgestelde beperkingen stelt het Bureau vast dat de onder *a* en *b* genoemde beperkingen op zichzelf genomen aanvaardbaar lijken, omdat deze , anders dan beperking *c*, wel steun vinden in de beschrijving van het octrooi. Zoals hiervoor vastgesteld zal echter een aldus beperkte hoofdconclusie nog altijd voor nietigverklaring in aanmerking komen.

Het Bureau zal in het navolgende bezien wat de gevolgen van genoemde beperkingen zijn voor de al of niet nietigheid van de volgconclusies van het octrooi zoals deze bij het antwoord op het verzoekschrift zijn gewijzigd.

15

3.2 Conclusie 2

Van de maatregel in de herziene conclusie 2 - de toepassing van (niet-uitgewassen) kwark, hüttenkäse of een ander soortgelijk product als niet gerijpt zacht kaasproduct - is ter zitting blijkens het vorenstaande - door de beperking van conclusie 1 tot de toevoeging van niet-uitgewassen kwark - reeds afstand gedaan, zodat de bezwaren van De Stichting tegen deze conclusie geen nadere bespreking behoeven.

20

3.3 Conclusie 3

Voor wat betreft de percentages van het toe te voegen niet gerijpte zachte kaasproduct, zoals gespecificeerd in de volgconclusie 3 heeft De Stichting gesteld dat uit de meergenoemde PCT-aanvraag bekend is om aan melk een zuivelproduct, zure caseïne, toe te voegen in een hoeveelheid van 5-35, in het bijzonder 10-25, gew.% berekend op het totale eiwitgehalte van het kaasproduct.

25

Food heeft ter zitting betoogd dat de volgens het voorbeeld in het octrooi gebruikte hoeveelheid kwark van 20 gew.% berekend op de hoeveelheid melk, een ondergrens betreft voor het verkrijgen van het gewenste product.

30

Het Bureau leidt daaruit af dat de in conclusie 3 genoemde grenzen van 5-50 gew.% zodanig ruim zijn, dat daarmee de gewichtspercentages die tot het gewenste resultaat leiden ver overschreden worden. Het Bureau acht uit dien hoofde de maatregel volgens conclusie 3 niet inventief; deze conclusie zal derhalve eveneens voor nietigverklaring in aanmerking komen.

35

3.4 Conclusie 4

In conclusie 4 van het verleende octrooi is de toepassing beschermd, onder verwijzing naar de voorgaande conclusies, van 17-30 gew. % kwark gebaseerd op de melk.

Tegen deze conclusie zijn door De Stichting geen specifieke bezwaren toegelicht.

De door De Stichting aangedragen stand van de techniek geeft naar het oordeel van het Bureau geen enkele aanwijzing hoe een halfhard, bakbaar, frituurbaar kaasproduct wordt bereid dat de in het
5 Nederlands octrooi 1001132 op blz. 2, regels 6-29, genoemde eigenschappen bezit. De Stichting heeft ook niet aangevoerd dat Food onder de maatregelen genoemd in het octrooi zulk een kaasproduct niet kan verkrijgen.

Uit het betoog van Food ter zitting maakt het Bureau op, dat de volgens het enige voorbeeld van het
10 octrooi gebruikte hoeveelheid kwark van 20 gew.%, berekend op de hoeveelheid melk, een ondergrens betreft voor het verkrijgen van het gewenste product. Op grond daarvan acht het Bureau de onder conclusie 4 van het octrooi, alsmede conclusie 4 zoals op 6 mei overgelegd, begrepen werkwijze, waarbij na het pasteuriseren en afkoelen van de melk niet-uitgewassen kwark wordt toegevoegd, als extra (stremmings)middel, dan wel niet-gerijpt kaasproduct, in een hoeveelheid van 17-30 gew.%
15 gebaseerd op de melk, nieuw en inventief.

Door De Stichting zijn ook overigens geen argumenten aangedragen op grond waarvan zou kunnen worden vastgesteld dat de toevoeging van deze hoeveelheid kwark niet nieuw en niet inventief zou zijn.

De Stichting heeft weliswaar nog aangevoerd dat de bakbaarheid van het verkregen product slechts de
20 ontdekking betreft van een eigenschap van een op een bekende wijze bereid, bekend product, en dus op grond van artikel 2, lid 2 van Rijksoctrooiwet 1995 niet als uitvinding wordt beschouwd en niet octrooieerbaar is, doch het Bureau is van oordeel dat het hier gaat om een nieuwe maatregel, die niet in de besproken stand van de techniek is geopenbaard, noch voor de hand lag.

25

3.5 Conclusies 5-10

Met betrekking tot de volgconclusies heeft De Stichting slechts gesteld dat de daarin vervatte materie bekend is, dan wel voor de hand ligt gezien de door De Stichting genoemde publicaties.

Aangezien de conclusies 5-10 zijn geformuleerd als afhankelijk van de voorafgaande conclusie(s)
30 zouden deze conclusies gehandhaafd kunnen blijven als volgconclusies bij het zojuist omschreven voor octrooibeschermt vatbare gedeelte van conclusie 4.

Wellicht ten overvloede merkt het Bureau op dat conclusie 8 naar conclusie 5 dient te verwijzen.

35 **6. Advies van het Bureau voor de Industriële Eigendom**

Op grond van het vorenstaande luidt het advies van het Bureau voor de Industriële Eigendom met betrekking tot de door De Stichting Behartiging Octrooibelangen Coöperatieve Zuivelindustrie aangedragen nietigheidsgronden als volgt:

5 De aangedragen nietigheidsgronden zijn gegrond voor wat betreft de conclusies in de verleende vorm en voorts ook voor wat betreft de conclusies zoals deze zouden luiden na de ter zitting voorgestelde gedeeltelijke afstand van recht.

Echter het Bureau is van oordeel dat de nietigheidsgronden niet de gehele materie van het Nederlandse octrooi 1001132 treffen.

10 Alle conclusies overwegende zou na gedeeltelijke afstand van recht, resp. na een gedeeltelijke nietigverklaring de hoofdconclusie van octrooi naar het oordeel van het Bureau als volgt kunnen luiden:

1. Werkwijze voor de bereiding van kaas of een kaasachtig product uit gepasteuriseerde melk onder gebruikmaking van voor de kaasbereiding gebruikelijke stoffen, zoals stremsel, zuursel en CaCl_2

15 waarbij na pasteuriseren en afkoelen van de melk bovendien niet-uitgewassen kwark wordt toegevoegd, met het kenmerk dat de niet-uitgewassen kwark wordt toegevoegd in een hoeveelheid van 17-30 gew.% gebaseerd op de melk en een bakbaar, frituurbaar kaasproduct wordt bereid met een harde buitenlaag en een zachte kern.

20

Aldus gedaan door mr. J.L. Driessen, drs. H.J.H. Korfage en dr. S. de Vries op 1 december 1998.

w.g. J.L. Driessen

w.g. F.A.T. van Looijengoed