



**“NOUL PRODUS ALIMENTAR NATURAL & SĂNĂTOS
OLOPÂINE în PREMIERĂ”**

**“THE NEW FOOD PRODUCT NATURAL & HEALTH
OLOPÂINE version PREMIERE”**

Autor: Subsemnata OLOPÂINE

<http://www.alimente-noi-sanatate-new-food-health.com>

Copyright © 2012
Toate drepturile rezervate.
All rights reserved.

Nici una din părțile sau capitolele acestei lucrări nu poate fi reprodusă sau distribuită sub orice formă sau cu orice mijloace, atât electronic cât și imprimat, incluzând e-mail, fotocopiere, înregistrare sau orice alt mijloc de stocare al informației, fără permisiunea expresă a autorului.

Autorul a depus toate eforturile pentru a asigura un conținut corect și exact al acestei lucrări, de asemenea pe deplin actual cu realitatea perioadei în care aceasta este publică. Autorul nu este responsabil pentru eventualele erori neglijabile, omisiuni sau interpretări contradictorii privind subiectele tratate. Autorul nu oferă nici o garanție de vreun fel privind informația oferită. Nu există garanții privind traficul, poziția în motorul de căutare sau venitul obținut de cititor. Autorul nu va fi răspunzător de eventuale incidente sau consecințe ale informațiilor oferite aici. Autorul nu poate fi făcut răspunzător pentru modificări externe care ar putea afecta aplicabilitatea proceselor, metodelor, tehnicilor sau instrumentelor discutate în această lucrare. Autorul își rezervă dreptul de a realiza schimbări ale informațiilor prezentate. Cumpărătorul sau cititorul acestei lucrări își asumă întreaga responsabilitate pentru modul de utilizare a informațiilor oferite.

No part or sections of this paper may be reproduced or distributed in any form or by any means, both electronic and print media, including e-mail, photocopying, recording or other means of storage of information without the express permission of the author.

The author has made every effort to ensure the correct and exact content of this work also fully present reality of the period in which it is published. The author is not responsible for negligible errors, omissions or contradictory interpretations of topics covered. The author makes no warranty of any kind of information provided. There is no guarantee traffic, search engine position or income received by the reader. The author shall not be liable for any incidents or consequences of the information provided here. The author can not be held responsible for external changes that could affect the applicability of processes, methods, techniques or instruments discussed in this paper. The author reserves the right to make changes to the information presented. Purchaser or reader of this paper assumes full responsibility for the use of information provided.

FELICITĂRI !

Pentru că ai ales să cumperi această carte electronică.

M-am străduit să fiu la înălțimea așteptărilor tale, furnizându-ți informații despre noul produs alimentar natural & sănătos în premieră și care se numește „**OLOPÂINE**”. Deasemeni câteva informații utile cum să folosești alimentele – medicamente pentru sănătatea TA.

CONGRATULATIONS!

Because you chose to buy this ebook.

I tried to be to your expectations, providing you information about the new food product natural & healthy food for the first time and is called "OLOPÂINE". Also some useful information about how to use food - drugs for your health

De ce sub formă de CARTE ?

Orice element de noutate presupune un efort intelectual de înțelegere, apropiere, cunoaștere a lui, implicit un efort intelectual de acceptare.

Vrem ori nu vrem, mai întâi trebuie sa convingem intelectul de necesitatea noului produs, si cum altfel decât prin informare cât mai detaliată, cuprinzătoare și în același timp repetitivă.

Nu-mi ajută cu nimic mie creatorului acestui nou produs alimentar natural & sănătos, deasemeni autorul acestei cărți electronice dacă TU cumpărătorule nu vei beneficia de avantajele acestuia, având parte de propria ta aventură și în final de normalizarea stării tale de sănătate.

În același timp eu îmi doresc să fiu liber, independent, sunt sigur că și TU îți dorești, de aceea prefer să te învăț să pescuiești peștele sănătos pentru hrana ta, decât să ți-l vând.

Câștigul pe care l-am avut eu însumi consumând acest produs, pentru propria mea sănătate, cât și cei apropiați, îmi doresc să îl ai și TU, dar asta depinde numai de tine, deasemeni te rog să nu uiți că pentru a ajunge această informație la tine, cineva a trebuit să dea deoparte zidul despărțitor.

Deasemeni pentru că ai ajuns aici, TU cumpărătorule nu a fost o întâmplare, a fost dorința TA și ar fi păcat să-i dai cu piciorul, pentru că mai târziu s-ar putea să te căiești pentru că nu ai avut mai mult curaj și ceva spirit de aventură.

Noul produs alimentar natural & sănătos denumit OLOPÂINE este foarte ușor de preparat, chiar neavând cunoștințe despre gătit, ci doar urmând instrucțiunile din această carte.

Dar ce nu a fost ușor, a fost faptul de a ajunge la tine.

Pentru a ajunge la TINE a fost nevoie de mult efort, studiu, timp, bani și nu în ultimul rând de curajul aventurii personale, asumarea a diverse riscuri ... de aceea în legătură cu ce urmează te rog să fii critic și corect, cu tine, cu această informație și dacă se poate cu creatorul OLOPÂINII și cu autorul acestei cărți.

Why book form?

Any new element requires an intellectual effort of understanding, closeness, knowledge of them and an intellectual effort for accepting.

We often do not want, you first need to believe intellect of need the new product, and how else than by information as detailed, comprehensive, yet repetitive.

I can not help with anything one thousand creator of this new natural & healthy food, also the author of this eBook if YOU buyer will not benefit from it, with part of your own adventure and ultimately normalize your health.

At the same time I do I want to be free, independent, are you sure you want, so I prefer to teach you to fish healthy fish for your food than to get it sold.

The gain which I had myself consuming this product for my own health and loved ones, I want to have it too, but it is up to you, also please do not forget that to get this information to you, someone had to give away the partition wall.

Also because you are here, YOU the buyer was not an accident was your wish and would be a shame to give the foot, because later you might repent because you have not had more courage and a spirit of adventure.

New natural & healthy food is called OLOPÂINE easy to prepare, even having knowledge about cooking, but only following the instructions in this book.

But that was not easy was that to get to you.

To get to you it took much effort, study, time, money and the courage not least personal adventure, assuming risks ... so about what follows, please be critical and fair with you, with this information and if possible with OLOPÂINII creator and author of this book.

NOU Produs Alimentar NATURAL & SĂNĂTOS în PREMIERĂ The NEW Food Product NATURAL & HEALTH version PREMIERE

Cuprins:

Introducere Pâinea Omului	6
Introduction to Bread Man	6
Pâinea Omului, Varianta OLOPÂINE	7
Human Bread, variant OLOPÂINE	9
Desen model Marcă Olopâine	11
Drawing model Olopâine Brand	12
Descrierea invenției Olopâine	13
Description of the invention Olopâine.....	19
Revendicări invenție Olopâine	23
Claims invention Olopâine	25
Cerere brevet invenție Olopâine	26
Patent application Olopâine	26
Cerere înregistrare Marcă Olopâine	34
Call Recording, Brand Olopâine	34
Taxe și notificare constituire depozit național reglementar Nr. A 2004 00480 din 27.05.2004	35
Fees and establishing regular national filing notice No. A 2004 00480 of 27.05.2004	35
Descriere invenție Olopâine – refăcută	36
Description invention Olopâine - rebuilt.....	41
Taxă examinare invenție Olopâine	45
Patent examination fee Olopâine	45
Drepturile de utilizare a unei invenții de către public conform Legii nr. 64 din 11 octombrie 1991	48
Rights to use an invention by the public as Law no. 64 of 11 October 1991.....	49
Hotărârea nr. 3/169 din 29.08.2008	53
Decision No.. 3/169 of 29.08.2008	55
Pregătire contestație	59
Preparation appeal	60
Conținut Contestație	65
Content Contestation.....	66
Pliant Olopâine și comentarii	117
Leaflet Olopâine and comments.....	121
Cum se traduce cuvântul OLOPÂINE	125
How to translate the word OLOPÂINE.....	126
Forma finală a pâinii OLOPÂINE – 2012	127
The final form of bread OLOPÂINE - 2012.....	129
Ceai.....	131
Tea.....	133
4-5 boabe de grau	135
4-5 grains of wheat.....	136
Diverse / Various.....	139 / 139
Joc interesant de culoare si informatie	141 – 149
Interesting game, color and information.....	141 – 149

PÂINEA OMULUI

OMUL la nașterea sa pe pământ, primul lucru pe care îl introduce în corpul său fizic este o gură de aer, prima inspirație, aerul devenind primul și singurul aliment pe care omul îl consumă, constant și fără întrerupere pe întreaga durată a existenței sale pe pământ, în corp fizic.

OMUL la naștere, are primul său contact conștient cu partea materială a pământului, prin intermediul aerului. Aerul face parte din starea de manifestare-existență a materiei sub formă de gaz.

OMUL la naștere, are al doi-lea contact al său conștient cu partea materială a pământului, prin intermediul apei. Apa face parte din starea de manifestare-existență a materiei sub formă de lichid.

Primul contact cu apa minerală anorganică, ca lichid mineral anorganic, are loc odată cu curățarea și spălarea exteriorului corpului fizic. Primul contact cu apa organică, ca lichid organic are loc odată cu prima sa masă, obținută direct de la sursă, de la sânul mamei, fiind și prima alăptare prin care este supt primul lichid organic și anume laptele matern.

OMUL deasemeni folosește la mesele sale și alimente ce fac parte din forma solidă de manifestare-existență a materiei, iar cel mai reprezentativ și de bază aliment solid este PÂINEA, aliment care este aproape nelipsit de la masa a omului, având o gamă foarte variată de produse, ca conținut, forme geometrice și mod de preparare.

BREAD MAN

Man at his birth on earth, the first thing you enter in his physical body is a breath of air, first inspiration, the air becoming the first and only food that man consumes steadily and continuously throughout its existence on earth in the human body.

Man at birth is his first conscious contact with the material of the earth, through air. The air show is part of the state-existence of matter in the form of gas.

Man at birth, is the second one of his conscious contact with the ground material through water. Water is part of the state of event-existence of matter in liquid.

First contact with inorganic mineral water, a liquid inorganic mineral occurs with exterior cleaning and washing the body. First contact with organic water that occurs when organic liquid mass first obtained directly from the source, from the mother's breast, is the first breastfeeding that is sucking first organic liquid, ie mother's milk.

Man also uses its food to the tables that are part of the solid form of event-existence of matter and the basic representative and solid food is the BREAD, food that is almost always present at the table of man, with a wide range of products, the content, geometric forms and method of preparation.

PÂINEA OMULUI

VARIANTA OLOPÂINE

Varianța de pâine OLOPÂINE este un nou produs alimentar ce face parte din categoria produselor de panificație și este necesar în alimentația omului.

Pâinea OLOPÂINE a apărut la început, ca o motivație personală, odată cu trecerea timpului s-a transformat în dorință, în final a devenit o necesitate și o realitate.

Motivația, dorința și necesitatea, a fost aceea de a înlocui în alimentația personală, sortimentele de pâine existente deja pe piață, aflate în circulație.

În procesul lor de fabricație se utilizează ca materie primă de bază făină de grâu cât mai albă, sare, zahăr, drojdie și alte substanțe în cantități mici pentru aspect și gust, toate acestea se înmoaie cu apă, apoi prin frământare se obține aluatul.

Aluatul este porționat, i se dă o formă oarecare, apoi se introduce în cuptor la copt, rezultând astfel o pâine cu capacitate de hrănire scăzută și de calitate inferioară, care nu mai corespundea cu înțelegerea mea despre alimentație la acel moment.

Dorința devenită apoi necesitate, era găsirea sau obținerea unei pâini care să satisfacă câteva principii de bază, absolut necesare ca un aliment să poată fi considerat sănătos pentru alimentația omului.

Aceste principii au fost:

- **principiul terapeutic aplicat de medicul grec Hipocrate: „Alimentele voastre să fie medicamente și medicamentele voastre să fie alimente”;**
- **principiul integrității: produsele naturale (legumele, fructele, cerealele, etc.) să conțină atât învelișul(coaja), miezul cât și semințele sau germenile, numai împreună sunt în echilibru. Dacă se înlătură oricare dintre părți, se produce un dezechilibru și consumat astfel în alimentația omului nu face decât să afecteze starea lui de sănătate;**
- **principiul prelucrării cu deteriorare minimă: prin procesul recoltării, depozitării, prelucrării și preparării elementele lor componente să fie cât mai puțin afectate;**
- **principiul alimentului viu: produsele naturale(legumele, fructele, cerealele, etc.) să nu aibă enzimele, sărurile minerale, vitaminele și proteinele distruse sau afectate prin tratamentul termic.**

Alternativa la acel moment era pâinea coaptă la soare și azima.

Pâinea coaptă la soare, prezentată în cartea „HRANĂ VIE o speranță pentru fiecare”, autor Ernst Gunter, cerea timp pentru preparare și coacere(uscarea) la soare sau pe calorifer, condiții pentru depozitare, iar eu nu aveam frigider și nici nu doream să pierd astfel timpul.

Azima nu era la îndemână, prețul mi se părea mare, iar eu doream să-mi fac singur pâinea, să fiu independent, să am controlul asupra materiei prime folosite și anume asupra grâului.

Astfel au început încercările, studiul informativ, realizarea de diferite combinații de alimente mai mult sau mai puțin reușite, cu scopul de a înlocui pâinea coaptă cu ceva asemănător și care să mă satisfacă.

Problema cea mai grea a fost să obțin o pâine sau ceva asemănător, dar care să aibă o durată de conservare mai mare în timp, să nu fiu nevoit să fac pâine prea des, adică zilnic.

În final am reușit să obțin ceea ce îmi doream, am reușit ca să înlocuiesc în alimentația mea personală pâinea coaptă cu o altă alternativă de a face pâine, viabilă, mult mai sănătoasă, timp mai puțin pentru preparare și cu conservare bună pe o durată mai mare de timp.

După o perioadă de timp, în care am consumat constant numai această variantă de pâine OLOPÂINE, testat și verificat modul de conservare, am văzut că este un lucru bun, am simțit ce înseamnă o pâine cu adevărat hrănitoare, deasemeni contribuția la menținerea și chiar îmbunătățirea stării de sănătate.

Când un lucru bun se întâmplă în viața unui om, acesta simte nevoia de a-l împărtăși (de a-l da) și altora, numai că a apărut necesitatea unui punct de vedere obiectiv și de specialitate în afară de persoana mea, față de această nouă variantă de pâine.

Această nouă variantă de pâine trebuia să aibă un nume și o documentație legală pe cât era posibil pentru a o putea împărtăși și cu alții.

Acest lucru presupunea un efort de redactare și bani pentru testarea și obținerea unui test legal, care să confirme că noua variantă de pâine este bună pentru alimentația omului și nu afectează sănătatea.

Noua variantă de pâine a primit numele de OLOPÂINE, deasemeni am considerat că fiind o noutate, cel mai bine ar fi ca să obțin un punct de vedere obiectiv și de specialitate din partea unei autorități de stat care se ocupă cu așa ceva și anume OSIM.

Astfel a început aventura noii variante de pâine numită OLOPÂINE și care pe mai departe se va prezenta sub forma unei povestioare semnată cu numele de: - **Subsemnata OLOPAINE** - .

BREAD MAN

VERSION OLOPÂINE

OLOPÂINE bread version is a new food that is part of the bread and necessary in human nutrition.

OLOPÂINE bread first appeared as a personal motivation, over time turned into desire, finally became a necessity and a reality.

Motivation, desire and need, was to replace, in the personal food, bread varieties already on the market, in circulation.

In their manufacturing process is used as raw material as white flour, salt, sugar, yeast and other substances in small quantities for appearance and taste, however soften water, then kneading dough is obtained.

The dough is portioned, is given some form, then enter in the oven for baking, resulting in bread with low capacity and low quality forage, which no longer corresponded with my understanding of nutrition at the time.

Desire then became necessary, was finding and getting a loaf of bread to satisfy some basic principles, essential for an a food can be considered healthy for human nutrition.

These principles were:

- **The principle applied by the Greek physician Hippocrates therapeutic "foods be your medicine and medicine be your food";**
- **Integrity principle: natural products (vegetables, fruits, cereals, etc..) Contain the shell (shell), core and seed or germ, only together are in equilibrium. If either party is removed, an imbalance occurs and using these in human nutrition not only affect his health;**
- **The principle of processing with minimum damage: the process of harvesting, storage, processing and preparation of their constituent elements are less affected;**
- **The principle of live food: natural products (vegetables, fruits, cereals, etc..) Have no enzymes, minerals, vitamins and proteins destroyed or damaged by heat treatment.**

Alternative at that time was the sun-baked bread, and unleavened bread.

Bread baked in the sun, presented in the book "A LIVE FOOD Hope for each "author Ernst Gunter, takes time for cooking and baking (drying) in the sun or on radiators, storage conditions, and I had no refrigerator and no I did not want to lose more time.

Unleavened bread was at hand, the price seemed high, and I wanted to make my own bread, to be independence, to have control over raw material, namely the wheat.

Thus began the tests, study information, making different combinations of food more or less successful, the goal was to replace the baked bread with something similar and that to satisfy me.

The most difficult was to get some bread or something similar but have a greater shelf-life time, not to be forced to make bread too frequently, ie daily.

Finally I managed to get what I wanted, I managed to replace in my personal diet, bread baked with the alternative of making bread, sustainable, more healthy, less time for cooking and good conservation or long duration of time.

After a period in which we constantly cosume OLOPÂINE bread only this version, tested and verified conservation mode, I saw that is a good thing, I felt what a truly nutritious bread, also contribute to maintaining and even improving health.

When something good happens in your life, it feels the need to share (giving it) and others, only that it was necessary to objectively and a specialist in addition to myself, to this new version of bread.

This new version of the bread should have a name and legal documentation as was possible for you to share with others.

This involved drafting effort and money to test and obtain a legal test, confirming that the new version of the bread is good for human food and not a health hazard.

The new variant was named OLOPÂINE bread, we also considered a novelty, the best would be to get an objective view from a specialist and state authorities, dealing with it, namely OSIM.

Such was the start adventure of new types of bread called OLOPÂINE and further will take the form of stories signed with the name
by: - Undersigned OLOPAINE -

Mai întâi eu Subsemnata OLOPÂINE mi-am pregătit o **carte de vizită, numită marcă**, pentru a mă prezenta onorabil la prima mea ieșire în public și anume la OSIM.

Figura Nr. 1

DESEN: - model marcă pentru produsul
“OLOPÂINE” – ÎNLOCUITOR NATURAL pentru PÂINE COAPTĂ.



Întocmit: Subsemnata **OLOPÂINE** Data: 23. mai 2004.
L.S. _____

I undersigned OLOPÂINE First I **prepared a book visit, called brand**, for introducing me to my first honorable public ie OSIM.

Figure no. one

DRAWING: - brand product model
"OLOPÂINE" – NATURAL SUBSTITUTE for BREAD BAKED



Done: undersigned **OLOPÂINE** Date: 23. May 2004.
L.S. _____

Apoi am mers la cumpărături și am luat de pe internet, de la OSIM informațiile și formularele necesare pentru a mă breveta ca invenție.

A fost necesar să-mi pregătesc:

- **o descriere;**
- **ceva revendicări;**
- **un rezumat;**
- **să completez formularele necesare pentru înregistrare după cum urmează:**

DESCRIEREA INVENȚIEI

Titlul invenției pe larg: „**OLOPÂINE**” – ÎNLOCUITOR NATURAL pentru PÂINE COAPTĂ.

Titlul invenției pe scurt: „**OLOPÂINE**”.

Domeniul tehnic în care se încadrează invenția este industria alimentară a panificației. Stadiul actual al produselor alimentare de panificație este foarte diversificat și are la bază ca principal element de fabricație, procedeul de tratare termică a aluaturilor obținute în urma înmuierii cu diverse lichide ce conțin apă organică(vegetală) sau anorganică (minerală), la temperaturi ridicate ce depășesc cu mult pragul de maxim al temperaturii mediului ambiant, existent pe pământ și până la care se mai poate manifesta fenomenul natural de viu(de a da o nouă viață). Într-un număr restrâns se fabrică și produse alimentare de panificație la care în procesul de fabricație nu se depășește temperatura pragului de viu.

În acest sens cel mai relevant produs și cel mai de actualitate este „Pâinea Elta” cu număr de înregistrare la O.S.I.M. – M/02713 din 06.aprilie 2004.

Obiectul prezentei cereri de brevet de invenție, denumit pe scurt „**OLOPÂINE**” intră în categoria cunoscută sub numele de „**pâine**” și înlocuiște într-un mod mult mai avantajos pentru sănătatea omului, alimentul de bază care de obicei nu lipsește de la nici o masă a omului și anume pâinea coaptă majoritar

albă. Ca elemente de noutate pentru această pâine numită în cererea de brevet „OLOPÂINE” sunt: a.) - fabricația pâinii se face la

- 1 -

temperatura mediului ambiant(la temperatura încăperii de producție sau în cantități mai mici la temperatura bucătăriei din familie), în lipsa oricărei alte surse de căldură(sobă, arăgaz, cuptor cu microunde, etc.);

b.) - folosește pentru înmuierea materiei prime de bază un alt produs alimentar lichid, care nu are în compoziție apă organică(vegetală) decât în cantități foarte mici, neglijabile ca influență pentru procesele de fermentare naturală, iar apa anorganică(minerală) lipsește;

c.) - datorită lipsei apei ca element din componența pâinii, face ca produsul să se conserve bine în timp, pe o perioadă mai îndelungată, de aceea se poate fabrica în cantități destul de mari și se poate comercializa;

d.) – datorită gradului scăzut de acționare mecanică asupra elementelor componente și preparării la temperatura camerei, fără a mai fi nevoie de tratamentul termic de coacere, întreaga bogăție de elemente nutritive, enzimatic, vitaminice, oligoelemente, etc. [precum sunt pentru grâu numeroase săruri minerale și elemente catalitice – calciu, magneziu, sodiu, potasiu, clor, sulf, siliciu, zinc, mangan, cobalt, cupru, iod, arsenic; grăsime fosforată; amidon; vitaminele A, grupul B, E (în germen), K, D, PP; fermenți; diastaze; pentru uleiul de floarea soarelui presat la rece avem acizi grași nesaturați (peste 90 %: mononesaturați 1/3 acid oleic, adică aproximativ 30 %; polinesaturați 2/3 acid linoleic, adică aproximativ 60 %), acizi grași saturați (7-9 %: acidul palmitic 4 %, stearic 3 %, arahic 0,6 %, lignoceric 0,40 %, insaponificabili 1,2 %) și vitamine, fosfatide, gliceride, date preluate din lucrarea „ **TRATAMENTUL BOLILOR PRIN LEGUME, FRUCTE ȘI CEREALE**, autor **JEAN VALNET**, traducere de prof. **Dr. VALENTIN NEAGU** și

NOU Produs Alimentar NATURAL & SĂNĂTOS în PREMIERĂ
The NEW Food Product NATURAL & HEALTH version PREMIERE
AUREL TITA, se găsește în librării și biblioteci, iar pentru fructele de chimen
avem ulei volatil

- 2 -

cu conținut ridicat de carvonă și limonen, date preluate din lucrarea
„PLANTELE MEDICINALE ȘI AROMATICE DE LA A LA Z, autor
Dr. Farm. OVIDIU BOJOR și Biolog MIRCEA ALEXAN, se găsește
în librării și biblioteci], se păstrează intacte și în starea lor naturală, plină de
viață, cea mai ușor asimilabilă de corpul uman, cu efort energetic minim și de
care consumatorul acestui fel de pâine naturală va beneficia din plin, rezultatul
final fiind o naturalizare treptată împreună cu îmbunătățirea generală a stării de
sănătate.

Mai jos urmează expunerea invenției, a produsului „OLOPÂINE” cu
câteva date concrete de fabricație, pentru consumul unei familii medii în ce
privește numărul de membri, iar pentru fabricarea de cantități mai
mari(industriale) se va face o multiplicare volumetrică respectându-se
proporțiile.

COMPONENTE:

- **făină integrală de grâu** (sau **amestec de tărațe de grâu cu făină albă de grâu în proporția din bobul de grâu**), în cantitate de 10(zece) volume[sau 5(cinci) volume de tărațe de grâu cu 5(cinci) volume de făină albă de grâu, amestecate foarte bine(pentru a preîntâmpina formarea de cocoloși la înmuiere)];
- **ulei de floarea soarelui presat la rece**(obținut prin presare la temperatura camerei fără încălzire sau prăjirea semințelor), în cantitate de două volume;
- **chimen**(fructul) făcut praf, în cantitate de o liguriță cu vârf (sau după gust).

Pentru măsurarea volumelor se va folosi o cană (o cană echivalent cu un volum), un pahar sau alt vas funcție de cantitatea de pâine necesară a fi

preparată odată.

Vasul pentru măsurarea volumelor și pentru preparare trebuie să fie emailate sau din sticlă, ceramică, iar amestecarea să fie făcută cu o lingură din lemn potrivită ca mărime.

PREPARARE: În vasul pentru preparare(vasul trebuie să fie ceva mai mare decât cantitatea de pâine pregătită odată, astfel încât amestecul să poată fi ușor de realizat, iar conținutul să nu dea peste marginile vasului) se pune făina integrală de grâu și o linguriță cu vârf de chimen, sau cele două componente, făina și tărâța plus chimenul, toate trebuie bine amestecate cu lingura de lemn(pentru a nu se forma cocoloși de făină la înmuiere), apoi în mijloc se face un gol în care urmează a se turna uleiul.

Se toarnă în golul format în amestec cele două volume de ulei și se lasă în așteptare 10(zece) minute, după care cu ajutorul lingurii de lemn se amestecă totul foarte bine, astfel încât să nu rămână amestec neînmuat cu ulei, apoi se presează la suprafață la același nivel și se consideră că pâinea **este gata pentru consumat, împreună cu urarea de poftă bună.**

INDICAȚII: Se poate prepara odată, o cantitate mai mare de pâine pentru o perioadă mai mare de timp, deoarece se conservă bine în timp, datorită uleiului care acționează ca element de înmuiere, cât și ca element de conservare împreună cu chimenul, care la rândul lui împreună cu tărâța ajută la digestie și la tot ce ține de bolul alimentar de la introducere în gură până la eliminare.

Pentru depozitare și păstrare nu se cer condiții speciale, se recomandă pastrarea la temperatura camerei, alături de celelalte alimente, bine acoperit pentru a nu cădea corpuri străine.

Timp de păstrare în condiții normale până la o lună, iar pentru păstrare mai îndelungată se pot folosi borcane de sticlă de 400 g. sau 800 g. cu capac prin înfiletare și învelite în hârtie închisă la culoare, deasemeni depozitate în loc întunecos și răcoros cu temperaturi pe plus.

Desemeni se recomandă prepararea pâinii în bucătăria proprie, din făină integrală de grâu și ulei la care se cunoaște starea cerealelor utilizate și modul de preparare, de acest lucru depinzând propria sănătate, eliminându-se astfel orice încercare din partea comercianților, în fuga lor după profit și chilipiruri să ne afecteze sănătatea prin utilizarea de cereale necorespunzătoare.

Este un înlocuitor ideal pentru pâinea fără sare, recomandată de medici la tratarea diferitelor boli unde se prescrie regim fără sare.

AVANTAJE:

- Principalul avantaj este starea de normalitate și echilibru pe care o aduce omului acționând asupra frumseții sale exterioare ca aspect fizic cât și asupra frumuseții interioare a sufletului său.
- În starea lui naturală corpul uman are o greutate ideală, consumul acestei pâini naturale acționează în sensul aducerii greutății corpului până la suprapunerea peste această greutate ideală, având frumusețea ei naturală, lucrul acesta este posibil pentru cei slabi, aflați sub greutatea ideală prin refacerea capacității de asimilare și hrănire, iar

- 5 -

pentru cei grași aflați peste greutatea ideală prin eliminarea depozitelor de grăsimi și lichide suplimentare, datorită grăsimilor polinesaturate care provin în special din uleiul presat la rece și lipsei elementului mineral numit **sare** din această pâine naturală, lipsa lui este compensată de

sărurile naturale existente în special la grâu, atât în ce privește satisfacerea necesarului de sare cât și a gustului, cum din aceste depozite progresiv se scot cantități mai mari decât se depun, ușor se ajunge la eliminarea lor.

- Elementul pentru conservare „chimenul” are acțiune benefică asupra organismului începând cu igiena bucală, ajutând la vindecarea bronșitei, sindromului dispeptic(tulburări digestive), anorexie, balonare, colici abdominali, enterocolită, constipație, hipogalactie(disfuncții ale glandelor mamare), etc.

- Un aport important pentru corpul nostru este adus de uleiul presat la rece prin bogăția în acizi grași polinesaturați ce acționează benefic, îndeosebi în cazurile de hipercolesterolemie și de ateroscleroză.

Este prezentat un **DESEN: - model marcă pentru produsul**

“OLOPÂINE” – ÎNLOCUITOR NATURAL pentru PÂINE COAPTĂ, în figura nr. 1.

Întocmit: Subsemnata **OLOPÂINE** Data: 23. mai 2004.

L.S. _____

Then we went shopping and got the internet at OSIM information and forms necessary for me to patent the invention.

It was necessary to prepare my:

- **A description;**
- **A claim;**
- **A summary;**
- **To fill out forms for registration as follows:**

DESCRIPTION OF INVENTION

Title of the invention in detail: **"OLOPÂINE"** – NATURAL SUBSTITUTE for BAKED BREAD.

Title of the invention briefly: **"OLOPÂINE"**.

Technical field in which the invention is a food bakery. Current status of food bakery is very diversified and based on the principal component manufacturing, heat treatment process dough obtained after soaking with water containing various organic liquids (vegetable) or inorganic (mineral), the high temperatures that exceeds the maximum threshold temperature environment, existing on earth to which they can express the natural phenomenon of living (to give a new life). In a few foods are produced and bakery where the manufacturing temperature threshold is not exceeded alive.

In this respect the relevant product and the current is "Bread Elta" with registration number OSIM - M/02713 of 06.aprilie 2004

The purpose of this patent application, briefly called "OLOPÂINE" fall into the category known as "bread" and replaces a much more beneficial to human health, the staple food which usually does not render to any meal man's bread that is baked white majority.

As a novelty for this bread in the patent application called "OLOPÂINE" are:

a) - bread manufacture is at ambient temperature (room temperature production or in smaller quantities in the family kitchen temperature), without any other heat sources (stove, oven, microwave, etc..)

b) - used to soak another basic raw material liquid food, water composition has not organic (plant) than in very small quantities, negligible influence on the natural fermentation processes, water and inorganic (mineral) is missing;

c) - lack of water as the elements of bread, canned product to be well over time longer, and therefore can be manufactured in quantities large enough and can be marketed;

d) - due to low level mechanical drive components on the product and preparation at room temperature without the need for heat treatment of baking, the whole wealth of nutrients, enzymes, vitamins, trace elements, etc.. [and are for wheat numerous minerals and catalytic elements - calcium, magnesium, sodium, potassium, chlorine, sulfur, silicon, zinc, manganese, cobalt, copper, iodine, arsenic, fat phosphorous starch, vitamins A, group B, E (in seed) , K, D, PP, yeast; diastase, sunflower oil cold pressed we unsaturated fatty acids (over 90% monounsaturated 1/3 oleic acid, approximately 30% polyunsaturated 2/3 linoleic acid, approximately 60%), saturated fatty acids (7 - 9%: 4% palmitic acid, stearic acid 3%, Arah 0.6%, 0.40% lignoceric, insaponifiabili 1.2%) and vitamins, phosphatides, glycerides, taken from the book "tHE TREATMENT OF DISEASES VEGETABLE, FRUIT aND GRAIN , author JEAN VALNET, translated by Prof. Dr. Valentin Neagu, and AUREL Tita, is in bookstores and libraries, and we caraway fruit volatile oil high-carvone and limonene, data from the paper: "medicinal and aromatic plants A to Z, author Dr. Farm. OVIDIU Bojor, and Mircea Alexandru biologist, is in bookstores and libraries], is kept intact and in their natural state, full of life, the more easily assimilated by the body, with minimum effort and energy to the consumer as natural bread will benefit from the final result being a gradual naturalization with the overall improvement of health.

Below follows exposure invention, the product "OLOPÂINE" with some evidence of manufacturing an average family consumption in the number of members, and to manufacture large quantities (industrial) will be an increasing volume with respect proportions.

COMPONENTS:

- **Whole wheat flour (or wheat bran mixed with wheat flour in the proportion of wheat grain), the amount of 10 (ten) volumes [or 5 (five) volumes of wheat bran with 5 (five) volumes wheat flour, mix well (in order not to shrink from soaking form)];**

- **Sunflower oil cold pressed** (obtained by pressing at room temperature without heating or roasting seeds), the amount of two volumes;

- **caraway** (fruit) are totaled, the amount of heaping teaspoon (or to taste).

To measure volumes will use a cup (a cup with a volume equivalent), a glass or bowl depending on the amount of bread needed to be prepared once.

Vessel to measure volumes and preparation must be enamel or glass, ceramics, and mixing is done with a wooden spoon right size.

PREPARATION:

In preparation bowl (bowl should be slightly larger than the amount of bread ready at once, so that the mixture can be easily achieved, and content not to the edges of the vessel) there is whole wheat flour and one teaspoon top caraway, or both arms, plus cumin flour and bran, all must be mixed thoroughly with wooden spoon (so as not to form ball of flour from soaking), then in the middle is a hole into which the oil was poured.

Pour mixture into the gap formed in the two volumes of oil and leave to hold 10 (ten) minutes, then using wooden spoon mix everything well, so do not remain ungreased oil mixture, then press surface at the same level and it is considered that **the bread is ready for consumption, along with wishes for good appetite.**

INDICATIONS:

You can make together, a larger quantity of bread for a longer period of time, as well conserved over time due to oil acting as a softening element and that element of conservation along with cumin, which in turn together with bran helps in digestion and everything related to the food bowl when inserted in the mouth until disposal.

Storage and storage is not required special conditions should be stored at room temperature, along with other food, well covered to avoid falling foreign.

NOU Produs Alimentar NATURAL & SĂNĂTOS în PREMIERĂ
The NEW Food Product NATURAL & HEALTH version PREMIERE

For storage in normal conditions is up to a month, and for longer retention can use glass jars of 400 g or 800 g with the screw cap and wrapped in dark paper, also stored in cool, dark place with temperatures plus.

It is recommended in the kitchen preparing their own bread, whole wheat flour and oil condition is known cereals used and preparation of this depending on their health, thus eliminating any attempt by traders in their run for profit and bargains to affect our health through improper use of cereals.

It is an ideal substitute for bread without salt, recommended by doctors to treat various diseases where without salt diet is prescribed.

ADVANTAGES:

- The main advantage is the normality and balance that brings human frumseții acting on its outer physical appearance and the inner beauty of his soul.
- The state's natural body weight is ideal, natural bread consumption this act to bring body weight to overlap over the ideal weight, with its natural beauty, this is possible for the weak, are below ideal weight by restoring capacity assimilation and feeding, and for those peppers over ideal weight by removing deposits of fat and extra fluid because polyunsaturated fats that come mainly from cold-pressed oil and the lack of minerals called natural salt in this bread, his absence is compensated by existing natural salts especially wheat, both in terms of meeting the needs of salt and taste, as in these deposits are removed progressively larger amounts than deposited, easy to get to their elimination.
- Conservation Element "caraway" is beneficial action on the body from oral hygiene, helping to cure bronchitis, dyspepsia (digestive disorders), anorexia, bloating, abdominal colic, enterocolitis, constipation, hipogalactie (mammary gland dysfunction), etc..
- An important contribution to our body is made of cold-pressed oil rich in polyunsaturated fatty acids by acting beneficial, especially in cases of hypercholesterolemia and atherosclerosis.

We present a design - product brand model "OLOPÂINE" - natural substitute for bread baked, in Fig. 1.

Done: **undersigned OLOPÂINE** Date: 23. May 2004.

L.S. _____

REVENDICĂRI

**Produsul denumit în sens larg „OLOPÂINE”, – ÎNLOCUITOR
NATURAL pentru PÂINE COAPTĂ, se caracterizează prin aceea că:**

a.) - fabricația produsului(a pâinii) se face la temperatura mediului ambiant(la temperatura încăperii de producție), în lipsa oricărei alte surse de căldură(sobă, arăgaz, cuptor cu microunde, etc.);

b.) - procedeul de fabricație a produsului(a pâinii) folosește pentru înmuierea materiei prime de bază(făină de grâu integrală), un alt produs alimentar lichid(ulei comestibil presat la rece-obținut prin presare la temperatura camerei, fără încălzirea sau prăjirea semințelor de floarea soarelui), care nu are în compoziție apă organică(vegetală) decât în cantități foarte mici, neglijabile ca influență pentru procesele de fermentare naturală, iar apa anorganică(minerală) lipsește;

c.) - datorită lipsei apei ca element din componența produsului(a pâinii), face ca produsul să se conserve bine în timp, pe o perioadă mai îndelungată, de aceea se poate fabrica în cantități mari de tip industrial și se poate comercializa;

d.) - datorită gradului scăzut de acționare mecanică asupra elementelor componente și preparării la temperatura camerei, fără a mai fi nevoie de tratamentul termic de coacere, întreaga bogăție de elemente nutritive, enzimatice, vitaminice, oligoelemente, etc. [precum sunt pentru grâu numeroase săruri minerale și elemente catalitice – calciu, magneziu, sodiu, potasiu, clor, sulf, siliciu, zinc, mangan, cobalt, cupru, iod, arsenic; grăsime fosforată; amidon; vitaminele A, grupul B, E (în germen), K, D, PP; fermenți; diastaze; pentru uleiul de floarea soarelui presat la rece avem acizi

- 1 -

NOU Produs Alimentar NATURAL & SĂNĂTOS în PREMIERĂ
The NEW Food Product NATURAL & HEALTH version PREMIERE
grași nesaturați (peste 90 %: mononesaturați 1/3 acid oleic, adică aproximativ 30
%; polinesaturați 2/3 acid linoleic, adică aproximativ 60 %), acizi grași saturați
(7-9 %: acidul palmitic 4 %, stearic 3 %, arahic 0,6 %, lignoceric 0,40 %,

insaponifiabili 1,2 %) și vitamine, fosfatide, gliceride, date preluate din lucrarea
„ **TRATAMENTUL BOLILOR PRIN LEGUME, FRUCTE ȘI CEREALE**,
autor **JEAN VALNET**, traducere de prof. **Dr. VALENTIN NEAGU și**
AUREL TITA, se găsește în librării și biblioteci, iar pentru fructele de chimen
avem ulei volatil cu conținut ridicat de carvonă și limonen, date preluate din
lucrarea „**PLANTELE MEDICINALE ȘI AROMATICE DE LA A LA Z**,
autor **Dr. Farm. OVIDIU BOJOR și Biolog MIRCEA ALEXAN**, se
găsește în librării și biblioteci], se păstrează intacte și în starea lor naturală, plină
de viață, cea mai ușor asimilabilă de corpul uman, cu efort
energetic minim și de care consumatorul acestui fel de pâine naturală va
beneficia din plin, rezultatul final fiind o naturalizare treptată împreună cu
îmbunătățirea generală a stării de sănătate.

Întocmit: Subsemnata **OLOPÂINE** Data: 23. mai 2004.

L.S. _____

CLAIMS

The product named in the broad sense "OLOPÂINE" - natural substitute for baked bread, is characterized in that:

- a) - manufacture of product (bread) is made at ambient temperature (room temperature production), without any other heat sources (stove, oven, microwave, etc..)
- b) - the manufacturing of the product (bread) for dipping using basic raw materials (wheat flour), another liquid food (cold-pressed edible oil obtained by pressing at room temperature without heating or roasting sunflower seeds), which has no water in the organic composition (plant) than in very small quantities, negligible influence on the natural fermentation process and the water inorganic (mineral) is missing;
- c) - lack of water as elements of the product (bread), the product to preserve well over time longer, and therefore can be manufactured in large industrial environments and can be marketed;
- d) - due to low level mechanical drive components on the product and preparation at room temperature without the need for heat treatment of baking, the whole wealth of nutrients, enzymes, vitamins, trace elements, etc.. [and are for wheat numerous minerals and catalytic elements - calcium, magnesium, sodium, potassium, chlorine, sulfur, silicon, zinc, manganese, cobalt, copper, iodine, arsenic, fat phosphorous starch, vitamins A, group B, E (in seed) , K, D, PP, yeast; diastase, sunflower oil cold pressed we unsaturated fatty acids (over 90% monounsaturated 1/3 oleic acid, approximately 30% polyunsaturated 2/3 linoleic acid, approximately 60%), saturated fatty acids (7 - 9%: 4% palmitic acid, stearic acid 3%, Arah 0.6%, 0.40% lignoceric, insaponifiabili 1.2%) and vitamins, phosphatides, glycerides, taken from the book "THE TREATMENT OF DISEASES VEGETABLE, FRUIT AND GRAIN , author JEAN VALNET, translated by Prof. Dr. Valentin Neagu, and AUREL Tita, is in bookstores and libraries, and we caraway fruit volatile oil high-carvone and limonene, data from the paper: "medicinal and aromatic plants A to Z, author Dr. Farm. OVIDIU Bojor, and Mircea Alexandru biologist, is in bookstores and libraries], is kept intact and in their natural state, full of life, the more easily assimilated by the body, with minimum effort and energy to the consumer as natural bread will benefit from the final result being a gradual naturalization with the overall improvement of health.

Done: **undersigned OLOPÂINE** Date: 23. May 2004.

L.S. _____



CERERE DE BREVET DE INVENTIE

Nr. referinta solicitant/mandatar	Registratura OSIM (numarul si data primirii):
-----------------------------------	---

Se completeaza de catre OSIM	
Numarul cererii de brevet de inventie	
Data primirii la Registratura Generala a OSIM - R.4(5)	
Data de depozit - R.8(1)	
Data primirii partii lipsa la Registratura Generala a OSIM - R.4(7),(8)	
Data de depozit noua - R.8(1)	
Data primirii cererii de retragere a partii lipsa la Registratura Generala a OSIM - R.4(14)	
Data de depozit atribuita cererii de brevet - R.8(14)	

1.	Solicitanti	(nume/denumire,
Subsemnata OLOPÂINE		
ADRESA: ...		
țara ROMÂNIA.		
Telefon mobil: ...		
E-mail: ...		

2. Solicitam în baza art.1 al	Legii nr. 64/1991, republicata în temeiul Legii nr. 203/2002, un brevet pentru inventia cu titlul: OLOPÂINE – ÎNLOCUITOR NATURAL pentru PÂINE COAPTĂ.
2.1. Referinta la o cerere anterioara (numar, data de depzit, tara/oficiul): -	

3. Declaram ca inventatorii sunt:	
☒	3.1 aceiași cu solicitanții (nume, prenume si loc de munca la data creării invenției)
Subsemnata OLOPÂINE	
ADRESA: ...	
țara ROMÂNIA.	
Telefon mobil: ... ; E-mail: ...;	
Crearea invenției a avut loc la domiciliu, dată finală aproximativă: 07.03.2004.	
☐	3.2 Persoanele din "Declarația privind desemnarea inventatorilor" care se anexează

4. Declaram ca inventia contine informatii care au fost clasificate de catre (denumirea, data si nivelul clasificarii):

5. Rezumatul se publica împreuna cu figura numarul: **1. – reprezentând marca produsului.**

6. Prioritati revendicate (stat, data depozit, numar):

7. Prioritati inter

8. Cererea de brevet este divizionara din cererea (numar, data

9. Proceduri solicitate la data depunerii cererii:

9.1. Publicarea de urgenta a cererii, conform art. 23, alin. 3

☐

9.2. Întocmirea unui raport de documentare, conform art. 24

☐

9.3. Examinarea cererii cu luarea hotărârii în termen de 18 luni de la data de depozit, conform art. 25

☒

9.4. Menținerea informațiilor la nivelul de clasificare atribuit, conform regulii 7

☐

10. Solicitantul desemnat pentru corespondenta cu OSIM:

11. Adresa solicitantului/mandatarului pentru corespondenta cu OSIM:

Subsemnata OLOPÂINE

12. Reprezentare prin mandatar autorizat ☐ procura ☐ procura generala nr./data:

☐

13.

Semnături

solicitanți/mandatar:

Subsemnata OLOPÂINE _____

DATA:25.MAI.2004.

14. Documente depuse la OSIM de solicitant/mandatar			15. Documente primite la	
14.1. Formular de cerere	în 3	☒	în exemplare, a	☐
14.2. Descriere	în	☒	în exemplare, a	☐
14.3. Revendicari	în 3	☒	în exemplare, a	☐
14.4. Desene: fig.1. desen model marcă	în 3	☒	în exemplare, a	☐
14.5. Rezumat, descriere	în 3	☒	în exemplare, a	☐
14.6. Lista de secvențe de nucleotide și/sau aminoacizi		☐		☐
14.6.1. prezentată pe suport hârtie	în	☐	în exemplare, a	☐
14.6.2. prezentată pe suport electronic	tip	☐	tip..... în	☐
14.7. Document privind dreptul la acordarea brevetului		☐		☐
14.8. Document privind desemnarea inventatorilor		☐	a file	☐
14.9. Procura/copie procura generală		☐	a file	☐
14.10. Document referitor la plata taxelor		☐	a file	☐
14.11. Act privind acordarea reducerii taxelor		☐	a file	☐
14.12. Autorizația privind transmiterea dreptului de prioritate		☐	a file	☐
14.13. Act de prioritate		☐	a file	☐
14.14. Act referitor la depozitul microorganismului/materialului biologic	a	☐	a file	☐
14.15. Document privind o divulgare a invenției, conform art.9 din lege	a	☐	a file	☐
14.16. Copie/traducere a cererii anterioare de la rubrica 2.1.		☐	a file	☐
14.17. Alte documente: cerere înregist. Marcă „Olopâine”		☒	a file	☐

OSIM (semnatura, LS)

Ghid de completare a formularului de cerere de brevet de invenție

Cererea de brevet de invenție se întocmește în 3 exemplare pe formularul tip **FORM. B 01**, în limba română, prin imprimare, dactilografiere sau de mână. Depunerea cererii se poate face: a) direct și cu confirmare de primire la Registratura generală a OSIM, b) prin posta, trimisă recomandat cu confirmare de primire sau c) în forma electronică sau prin mijloace electronice, dacă sunt respectate prevederile legale.

Nota: Dacă spațiul alocat unei rubrici din formularul de cerere nu este suficient pentru completarea unor date, se va continua scrierea acestora în pag. 3 la "Continuarea rubricii nr....".

Rubrica 1. Se indică numele și prenumele sau denumirea, adresa sau sediul solicitantului (strada, număr, oras, județ, țară), inclusiv codul postal, telefon și fax cu prefixul zonei, E-mail. Când solicitantul este o persoană juridică se va indica și numărul de înregistrare la Registrul Comerțului. Dacă sunt mai mulți solicitanți, pentru fiecare dintre aceștia se va indica toate datele de identificare. După înregistrarea cererii la OSIM un exemplar al cererii se returnează solicitantului.

Rubrica 2. Se scrie titlul invenției, într-o formulare clară și concisă, a obiectului invenției. Dacă se face o referire la o cerere de brevet anterioară, înregistrată într-un stat parte a Convenției de la Paris sau Membru al Organizației Mondiale a Comerțului, se vor indica în rubrica 2.1: numărul, data și țara/oficiul unde a fost depusă cererea menționată.

Rubrica 3. Dacă inventatorii sunt aceiași cu solicitanții se bifează prima casuță cu "X", indicând în tabel numele, prenumele și locul de muncă la data realizării invenției; în cazul în care inventatorii sunt alții decât solicitanții se bifează a doua casuță, urmând ca solicitantul să prezinte un document prin care să desemneze inventatorii.

Rubrica 4. Dacă cererea se referă la o invenție din domeniul apărării și siguranței naționale, create pe teritoriul României, se va indica instituția care a clasificat informațiile în legătură cu invenția cu respectarea prevederilor legii speciale și conform regulii 7 din Regulamentul de aplicare a Legii nr. 64/1991.

Rubrica 5. Dacă cererea este însoțită de desene, se va indica numărul figurii care urmează să fie publicată odată cu rezumatul.

Rubrica 6. În cazul în care se revendică una sau mai multe priorități din cereri anterioare, se va indica statul, data și numărul fiecărui depozit anterior. Dacă se invocă o prioritate în urma expunerii invenției într-o expoziție, se va indica țara, locul și denumirea expoziției, precum și data introducerii invenției în expoziție.

Actele de confirmare a priorității revendicate se depun odată cu cererea sau în termen de 3 luni de la data de depozit a cererii.

NOU Produs Alimentar NATURAL & SĂNĂTOS în PREMIERĂ The NEW Food Product NATURAL & HEALTH version PREMIERE

Rubrica 7. Dacă într-un termen de 12 luni de la data de depozit a unei cereri de brevet depuse la OSIM, solicitantul sau succesorul sau în drepturi depune o cerere de brevet de invenție ulterioară, atunci în această cerere poate fi revendicat un drept de prioritate internă, pentru elementele comune ale cererilor, cu condiția ca cererea anterioară să nu fi servit ca bază pentru revendicarea unui drept de prioritate. În acest caz se va indica numărul și data cererii anterioare.

Rubrica 8. Dacă cererea rezultă din divizarea unei cereri anterioare, depusă la OSIM, în această rubrică se indică numărul și data cererii anterioare.

Rubrica 9. Dacă la data depunerii cererii, solicitantul optează pentru efectuarea uneia sau mai multor proceduri indicate la această rubrică, se bifează casuța corespunzătoare. În acest caz, pentru efectuarea procedurii indicate, taxele respective se plătesc astfel:

- pentru publicarea de urgență a cererii, o dată cu solicitarea (Rubrica 9.1.);
- întocmirea unui raport de documentare, în termen de 3 luni de la data solicitării (Rubrica 9.2.);
- examinarea cererii cu luarea hotărârii în termen de 18 luni de la data de depozit, în termen de 3 luni de la data solicitării (Rubrica 9.3.);
- menținerea cererii în regim "secret", o dată cu solicitarea (Rubrica 9.4.);

Rubrica 10. Dacă sunt mai mulți solicitanți, iar aceștia nu sunt reprezentați în fața OSIM printr-un mandatar autorizat, în această rubrică, se va indica unul din solicitanți care este desemnat pentru corespondența cu OSIM; în caz contrar, OSIM va purta corespondența cu primul solicitant înscris în cerere.

Rubrica 11. Această rubrică se completează dacă solicitantul/mandatarul dorește transmiterea corespondenței de către OSIM la o altă adresă decât cea indicată la rubrica 1, în cazul în care acesta are mai multe adrese.

Rubrica 12. Se completează când solicitantul este reprezentat prin mandatar autorizat, indicând numele și prenumele sau denumirea și adresa sau sediul mandatarului, inclusiv codul postal, telefon și fax cu prefixul zonei, E-mail, precum și numărul de înregistrare la Registrul Comerțului. Dacă mandatarul a fost împuternicit numai pentru depunerea cererii se bifează prima casuță; dacă o procură generală pentru mai multe cereri de brevet a fost dată și comunicată la OSIM, se va bifa casuța corespunzătoare, indicând numărul și data acesteia. Procura/copia procurii generale se va depune o dată cu cererea sau în termen de termen de 2 luni de la data la care OSIM notifică solicitantului lipsa acesteia sau în termen de 4 luni de la data de depozit, care dintre date expiră cel mai târziu.

Rubrica 13. La această rubrică se înscrie în clar numele solicitanților și funcția, în cazul persoanelor juridice, sau după caz a mandatarului autorizat cu semnăturile corespunzătoare și aplicarea stampilelor, în cazul persoanelor juridice.

Rubrica 14. Se bifează rubricile corespunzătoare pentru documentele anexate la cerere, indicând numărul de fișe/ exemplare.

Rubrica 15. Se completează și se semnează de persoana desemnată de către OSIM.

Declaratie continand desemnarea inventatorilor inventiei cu titlul: "OLOPÂINE" – ÎNLOCUIITOR NATURAL pentru PÂINE COAPTĂ ____ <i>Aceasta declaratie este facuta în conformitate cu prevederile art. 14 alin. 2 si Regulii 20E si trebuie depusa în termen de 18 luni de la data solicitarii examinarii în fond a cererii de brevet de inventie, conform Regulii 20E alin. (11).</i>
Nume si prenume: __Subsemnata OLOPÂINE____
ADRESA: strada ... țara ROMÂNIA.
Locul de munca la data crearii inventiei: _Crearea invenției a avut loc la domiciliu, dată finală aproximativă: 07.03.2004.
Adresa: _____ _____
Locul de munca la data crearii inventiei: _____
<i>Alti inventatori sunt înscrisi în pagina urmatoare</i>
Semnatura solicitantului sau a mandatarului autorizat (numele si prenumele precum si calitatea persoanei cu capacitate de reprezentare a solicitantului sau a mandatarului autorizat): _____ Subsemnata OLOPÂINE – solicitant și inventator Semnatura: _____ Data: 25.05.2004.(25.MAI.2004.) L.S. _____

pagina **1**

NOU Produs Alimentar NATURAL & SĂNĂTOS în PREMIERĂ
The NEW Food Product NATURAL & HEALTH version PREMIERE
CERERE DE ÎNREGISTRARE MARCA



Nr. referinta solicitant/mandatar	Registratura OSIM (numarul si data primirii):
-----------------------------------	---

1. Solicitanti (nume/denumire, adresa/sediu)

Subsemnata OLOPÂINIE

ADRESA: ...

țara ROMÂNIA.

Telefon mobil: ...

E-mail: ...

1.1. Solicitanții persoane juridice vor preciza forma de constituire și statul a carei legislație îi guvernează organizarea:

2. Solicitam în baza Legii nr. 84/1998 înregistrarea marcii reprodusa în continuare:

“OLOPÂINE” – ÎNLOCUITOR NATURAL pentru PÂINE COAPTĂ.

2.1. Marca este : - verbala ☐ - combinata ☐ - figurativa ☐ - tridimensionala ☐	2.2. Felul marcii: - individuala ☒ - colectiva ☐ - de certificare ☐	2.4. Reproducerea marcii 8/8 cm
--	---	---

2.3. Când se revendica culoarea ca element distinctiv al marcii se indica:

2.3.1. denumirea culorilor revendicate:
...orange, galben(yellow).....

 2.3.2. principalele parti ale marcii care sunt în

3. Transliterarea marcii sau a unei parti din ea: **Textul mărcii este un cuvânt scris cu fontul „arial”, cu mărime diferită pentru litere și îngroșate, astfel:**

4. Traducerea în limba romana a marcii sau a unei parti din ea: : **Partea de început a mărcii “olo”, reprezintă “uleiul presat la rece” utilizat în obținerea produsului.**

5. Prioritati revendicate (tara, data, numar):

6. Prioritate de expozitie (tara, locul, data si denumirea expozitie):

7. Solicitantul desemnat pentru corespondenta cu OSIM:

8. Adresa solicitantului/mandatarului pentru corespondenta cu OSIM: : **Subsemnata OLOPÂINE**

9. Reprezentare prin mandatar autorizat : procura ☐ procura generala nr./data: ☐

L.S.

10. Lista produselor sau/ si serviciilor clasificate conform "Clasificarii de la Nisa"

11. Taxe platite la data depunerii cererii:

11.1. Taxa de înregistrare (nr. act, suma)

11.2. Taxa de examinare (nr. act, suma)

11.3. Alte taxe explicit (nr. act, suma)

12. Semnături solicitanti/mandatar

LS

13. Documente depuse la OSIM de solicitant/mandatar

14. Documente primite la

13.1. Formular de cerere	☒	a file	☐
13.2. Reproducerea grafica a marcii în numar de 10	☒	în numar de exemplare	☐
13.3. Dovada de plata a taxei de înregistrare	☐		☐
13.4. Dovada de plata a taxei de examinare	☐		☐
13.5. Procura	☐		☐
13.6. Document de prioritate	☐	a file	☐
13.7. Alte documente	☐	a file	☐

OSIM (semnatura, LS)

Continuarea rubricii nr. 3. - **prima literă „o” și a doua literă „l” au mărimea de 36 și sunt litere mici, a treia literă “O” este literă majusculă cu mărimea 36, a patra literă “P” este literă majusculă cu mărimea 48, iar restul literelor “â”, “i”, “n” și “e” sunt litere mici și cu mărimea 36.**

Continuarea rubricii nr.

Ghid de completare a formularului de cerere de înregistrare a marcii

Cererea de înregistrare a marcii se întocmeste într-un singur exemplar, în limba română, pe formularul tip FORM. M 01 prin dactilografiere sau imprimare. Depunerea cererii se poate face: a) direct și cu confirmare de primire la Registratura generală a OSIM sau b) prin poșta, trimisă recomandat cu confirmare de primire.

Nota: Dacă spațiul alocat unei rubrici din formularul de cerere nu este suficient pentru completarea unor date, se va continua scrierea acestora în pag. 3 la “Continuarea rubricii nr....”.

Rubrica 1. Se indică numele și prenumele, sau denumirea, adresa (strada, număr, oraș, județ, țară) sau sediul solicitantului, inclusiv codul poștal, telefon și fax cu prefixul zonei, E-mail.

Când solicitantul este o persoană juridică se va indica în Rubrica 1.1. forma de constituire a acesteia cât și statul a cărei legislație îi guvernează organizarea acesteia.

Când solicitantul este străin, se indică denumirea statului caruia acesta îi aparține, statul în care își are domiciliul sau, după caz, statul în care solicitantul are o întreprindere în înțelesul art. 3 din Convenția de la Paris.

Rubrica 2. Se scrie denumirea marcii

Rubrica 2.1. Se marchează cu “X” casuta corespunzătoare tipului de marca: verbală, combinată, figurativă, tridimensională.

Rubrica 2.2. Se marchează cu “X” casuta corespunzătoare felului de marca: individuală, colectivă sau de certificare.

Rubrica 2.3. Când solicitantul revendică o culoare sau mai multe culori, ca elemente distinctive ale marcii, se va face aceasta prin indicarea culorii sau a culorilor revendicate și, pentru fiecare culoare, indicarea partilor principale ale marcii care au această culoare.

Rubrica 2.4. Cererea va fi însoțită de reproducerea grafică a marcii, în dimensiuni de până la 8/8 cm, după cum urmează:

- a) 5 reproduceri ale marcii în alb-negru, când nu se revendică o culoare ca element distinctiv al marcii;
- b) 5 reproduceri ale marcii în alb-negru și 5 reproduceri ale marcii color, când solicitantul revendică cel puțin o culoare ca element distinctiv al marcii.

Când cererea conține o declarație indicând că marca este tridimensională, se va anexa reproducerea grafică a marcii în două dimensiuni, atașând cererii 6 vederi diferite ale marcii și/sau o descriere verbală a acesteia.

Pe cerere, în patrulț marcat 8/8 cm se va lipi o reproducere a marcii.

Rubrica 3. Această rubrică se completează atunci când marca se compune, în tot sau în parte, din alte caractere decât cele latine, prin transliterarea acestor caractere.

Rubrica 4. Când marca se compune, în tot sau în parte, din cuvinte într-o altă limbă decât limba română se completează această rubrică cu o traducere a acestora.

Rubrica 5. În cazul în care se revendică o prioritate dintr-o cerere anterioară, se va indica statul, data și numărul primului depozit. Documentul de confirmare a priorității revendicate, însoțit de traducerea, conforma cu originalul, în limba română se depune odată cu cererea sau în termen de 3 luni de la data depunerii cererii.

Rubrica 6. Dacă se revendică o prioritate de expoziție, se va indica țara, locul și denumirea expoziției, precum și data introducerii produselor sau serviciilor în expoziție; documentul care atestă aceasta, însoțit de traducerea în limba română, se depune odată cu cererea sau în termen de 3 luni de la data depunerii cererii.

Rubrica 7. Dacă sunt mai mulți solicitanți, iar aceștia nu sunt reprezentați în fața OSIM printr-un mandatar autorizat, în această rubrică, se va indica unul din solicitanți care este desemnat pentru corespondența cu OSIM; în caz contrar, OSIM va purta corespondența cu primul solicitant înscris în cerere.

Rubrica 8. Această rubrică se completează dacă solicitantul/mandatarul dorește transmiterea corespondenței de către OSIM la o altă adresă decât cea indicată la rubrica 1, în cazul în care acesta are mai multe adrese.

Rubrica 9. Se completează când solicitantul este reprezentat prin mandatar autorizat, indicând numele și prenumele sau denumirea și adresa sau sediul mandatarului, inclusiv codul poștal, telefon și fax cu prefixul zonei, E-mail, precum și numărul de înregistrare la Registrul Comerțului. Dacă mandatarul a fost împuternicit numai pentru depunerea cererii se bifează prima casută; dacă o procură generală pentru mai multe cereri a fost dată și comunicată la OSIM, se va bifa casuta corespunzătoare, indicând numărul și data acesteia. Procură/copia procurii generale se va depune odată cu cererea sau în termen de 3 luni de la data înregistrării cererii.

Rubrica 10. Se indică denumirea produselor sau serviciilor pentru care înregistrarea marcii este cerută, grupate conform Clasificării de la Nisa, precedată de numărul clasei careia denumirea îi aparține.

Rubrica 11. Dovada plății taxei de înregistrare și examinarea cererii va fi prezentată odată cu cererea sau cel târziu în termen de 3 luni de la depunerea acesteia, indicând numărul documentului și suma plătită.

Rubrica 12. La această rubrică se înscrie în clar numele solicitanților și funcția, în cazul persoanelor juridice, sau după caz a mandatului autorizat cu semnăturile corespunzătoare și aplicarea stampilelor, în cazul persoanelor juridice.

Rubrica 13. Se bifează rubricile pentru documentele anexate la cerere, indicând numărul de fișe/ exemplare.

Rubrica 14. Se completează și se semnează de persoana desemnată de către OSIM.

Pentru a mă înregistra la OSIM a fost necesar să achit următoarele **taxe:**

- 300.000 lei înregistrare marcă;
- 900.000 lei înregistrare brevet de invenție.

Ca urmare a înregistrării am primit de la OSIM următoarele:

Notificare:

Către, Subsemnata OLOPÂINE

NOTIFICARE

1. Confirmăm că în data de 27.05.2004 cererea de brevet pentru invenția cu titlul OLOPÂINE-ÎNLOCUITOR NATURAL pentru pâine coaptă având ca solicitant pe Subsemnata OLOPÂINE, România a fost înregistrată cu nr. A/00480/2004, i s-a atribuit conform art. 15 alin.1 data de depozit 27.05.2004 și s-a constituit depozitul național reglementar nr. A 2004 00480 conform art. 14

Alte observații: punctul 1 și 2 indica faptul că este necesară refacerea descrierii.

To register for the OSIM I had to pay the following **taxes:**

- 300,000 lei trademark registration;
- 900,000 lei patent registration.

Following registration we received from OSIM:

The notification:

By, the undersigned OLOPÂINE

NOTIFICATION

1. We acknowledge that on 27/05/2004 the patent for the invention titled OLOPÂINE-natural substitute for bread baked with the applicant the undersigned OLOPÂINE, Romania was registered under no. A/00480/2004 and has been assigned according to art. 15 paragraph 1 filing date 27.05.2004 and no regular national filing was constituted. A 2004 00480 according to art. 14

Other observations: point 1 and 2 indicate that it is necessary to restore the description.

CĂTRE,

OFICIUL DE STAT PENTRU INVENȚII ȘI MĂRCI.

În atenția: SERVICIULUI DE EXAMINARE PRELIMINARĂ

Examinator: Ing.

Referitor la: **A / 00480 din 15.07.2004. – NOTIFICARE** prin care s-a constituit depozitul național reglementar nr. a / 2004 / 00480 cu data de 27.05.2004. pentru produsul OLOPÂINE - ÎNLOCUIITOR NATURAL pentru pâine coaptă.

S-a anexat în original o reformulare a „DESCRIERII INVENȚIEI” încercând să se rezolve observațiile făcute (simplitatea fabricării produsului face dificilă o descriere mai tehnică, deasemeni consider mult mai importantă latura efectului de îmbunătățire a sănătății consumatorului, lucru pentru care consider că trebuie făcut tot ce este omenește posibil – mai ales când natura ne oferă alimente complete, sănătoase și idei de utilizare a lor cu randament ridicat pentru om din toate punctele de vedere, cum este de exemplu acest produs prezentat în depozitul constituit cu nr. A / 00480.

Descrierea invenției cuprinde un exemplar în original de șase pagini editate numai față, la un rând jumate, toate semnate de solicitant și cu data de reformulare 03 august 2004., plus două exemplare nesemnate.

Deasemeni solicit ca procedura următoare să fie conform punctului 17 din „Notificare”, pentru aceasta anexez chitanța de plată a taxei de publicare conform tabelului nr. 1 punctul 4. – publicarea cererii de brevet de invenție odată cu publicarea mențiunii privind acordarea brevetului de invenție, chitanță cu nr. de prezentare _40042 din 2004-08-04, prin mandat poștal în valoare de 1.500.000 lei.

Muțumim pentru colaborare și înțelegere, solicitant – Subsemnata OLOPÂINE
Data: 03.08.2004.

TO,
STATE OFFICE FOR INVENTIONS AND TRADEMARKS.
Attention: **SERVICE OF PRELIMINARY EXAMINATION**
Reviewer: Ing

Subject: A / 00480 of 15.07.2004. - NOTIFICATION that no regular national filing was constituted. a / 2004/00480 with date 27.05.2004. OLOPÂINE product - natural substitute for baked bread.

Attached to a reformulation of the original "invention" trying to solve observations (ease of manufacturing the product, makes a technical description to be more difficult to do, also consider more important side effect of improving consumer health, for which I think we have done everything humanly possible - especially when nature gives us complete food, healthy ideas to use their high efficiency for man in all respects, such as the product listed in the store up to no. A / 00480.

Description of the invention includes a copy of the original six printed pages only to, at least half, all signed by the applicant and reformulation on August 3, 2004., Plus two copies unsigned.

Also ask the following procedure is in accordance with paragraph 17 of "the notification" to attach the receipt of payment of the publication under the table no. 1 point 4. -

Publication of the patent with the mention of grant of the patent, with no receipt. _40042 presentation of 04.08.2004, by money worth 1.5 million lei.

Thanks to the cooperation and understanding, the applicant - the undersigned
OLOPÂINE

Date: 03.08.2004.

Iata și noua mea descriere a invenției OLOPÂINE refăcută:

DESCRIEREA INVENȚIEI

Invenția se referă la un nou produs care este un „ÎNLOCUITOR NATURAL pentru PÂINEA COAPTĂ „(coaptă prin tratare termică).

Domeniul tehnic în care se încadrează invenția este industria alimentară a panificației. Stadiul actual al produselor alimentare de panificație este foarte diversificat și are la bază ca principal element de fabricație, procedeul de tratare termică a aluaturilor obținute în urma înmuierii cu diverse lichide ce conțin apă organică(vegetală) sau anorganică (minerală), la temperaturi ridicate ce depășesc cu mult pragul de maxim al temperaturii mediului ambiant, existent pe pământ și până la care se mai poate manifesta fenomenul natural de viu(de a da o nouă viață). Într-un număr restrâns se fabrică și produse alimentare de panificație la care în procesul de fabricație nu se depășește temperatura pragului de viu.

În acest sens cel mai relevant produs și cel mai de actualitate este „Pâinea Elta” cu număr de înregistrare la O.S.I.M. – M/02713 din 06.aprilie 2004.

Obiectul prezentei cereri de brevet de invenție, intră în categoria cunoscută sub numele de „pâine” și înlocuiește într-un mod mult mai avantajos pentru sănătatea

omului, alimentul de bază care de obicei nu lipsește de la nici o masă a omului și anume pâinea coaptă majoritar albă. Ca elemente de noutate pentru această pâine numită în cererea de brevet „ÎNLOCUITOR NATURAL pentru PÂINE COAPTĂ” sunt:

a.) - fabricația pâinii se face la temperatura mediului ambiant(la temperatura încăperii de producție sau în cantități mai mici la temperatura bucătăriei din familie), în lipsa oricărei alte surse de căldură(sobă, arăgaz,

- 1 -

cuptor cu microunde, etc.);

b.) - folosește pentru înmuierea materiei prime de bază un alt produs alimentar lichid, care nu are în compoziție apă organică(vegetală) decât în cantități foarte mici, neglijabile ca influență pentru procesele de fermentare naturală, iar apa anorganică(minerală) lipsește;

c.) - datorită lipsei apei ca element din componența pâinii, face ca produsul să se conserve bine în timp, pe o perioadă mai îndelungată, de aceea se poate fabrica în cantități destul de mari și se poate comercializa;

d.) – datorită gradului scăzut de acționare mecanică asupra elementelor componente și preparării la temperatura camerei, fără a mai fi nevoie de tratamentul termic de coacere, întreaga bogăție de elemente nutritive, enzimatice, vitaminice, oligoelemente, etc. [precum sunt pentru grâu numeroase săruri minerale și elemente catalitice – calciu, magneziu, sodiu, potasiu, clor, sulf, siliciu, zinc, mangan, cobalt, cupru, iod, arsenic; grăsime fosforată; amidon; vitaminele A, grupul B, E (în germen), K, D, PP; fermenți; diastaze; pentru uleiul de floarea soarelui presat la rece avem acizi grași nesaturați (peste 90 %: mononesaturați 1/3 acid oleic, adică aproximativ 30 %; polinesaturați 2/3 acid linoleic, adică aproximativ 60 %), acizi grași saturați (7-9 %: acidul palmitic 4 %, stearic 3 %, arahic 0,6 %, lignoceric 0,40 %, insaponifiabili 1,2 %) și vitamine, fosfatide, gliceride, date preluate din lucrarea „ **TRATAMENTUL BOLILOR PRIN LEGUME, FRUCTE ȘI CEREALE**, autor **JEAN**

VALNET, traducere de prof. **Dr. VALENTIN NEAGU și AUREL TITA**, se găsește în librării și biblioteci, iar pentru fructele de chimen avem ulei volatil cu conținut ridicat de carvonă și limonen, date preluate din lucrarea **„PLANTELE MEDICINALE ȘI AROMATICE DE LA A LA Z**,

- 2 -

autor **Dr. Farm. OVIDIU BOJOR și Biolog MIRCEA ALEXAN**, se găsește în librării și biblioteci], se păstrează intacte și în starea lor naturală, plină de viață, cea mai ușor asimilabilă de corpul uman, cu efort energetic minim și de care consumatorul acestui fel de pâine naturală va beneficia din plin, rezultatul final fiind o naturalizare treptată împreună cu îmbunătățirea generală a stării de sănătate.

Mai jos urmează expunerea invenției, a noului produs ce este un „**ÎNLOCUITOR NATURAL** pentru **PÂINEA COAPTĂ** „, cu câteva date concrete de fabricație, pentru consumul unei familii medii în ce privește numărul de membri, iar pentru fabricarea de cantități mai mari (industriale) se va face o multiplicare volumetrică respectându-se proporțiile.

COMPONENTE:

- **făină integrală de grâu** (sau **amestec de tărațe de grâu cu făină albă de grâu în proporția din bobul de grâu**), în cantitate de 10(zece) volume[sau 5(cinci) volume de tărațe de grâu cu 5(cinci) volume de făină albă de grâu, amestecate foarte bine(pentru a preîntâmpina formarea de cocoloși la înmuiere)];
- **ulei de floarea soarelui presat la rece**(obținut prin presare la temperatura camerei fără încălzire sau prăjirea semințelor), în cantitate de două volume;
- **chimen**(fructul) făcut praf, în cantitate de o liguriță cu vârf (sau după gust).

Pentru măsurarea volumelor se va folosi o cană (o cană echivalent cu un volum), un pahar sau alt vas funcție de cantitatea de pâine necesară a fi preparată odată.

- 3 -

Vasul pentru măsurarea volumelor și pentru preparare trebuie să fie emailate sau din sticlă, ceramică, iar amestecarea să fie făcută cu o lingură din lemn potrivită ca mărime.

PREPARARE: În vasul pentru preparare(vasul trebuie să fie ceva mai mare decât cantitatea de pâine pregătită odată, astfel încât amestecul să poată fi ușor de realizat, iar conținutul să nu dea peste marginile vasului) se pune făina integrală de grâu și o linguriță cu vârf de chimen, sau cele două componente, făina și tărâța plus chimenul, toate trebuie bine amestecate cu lingura de lemn(pentru a nu se forma cocoloși de făină la înmuiere), apoi în mijloc se face un gol în care urmează a se turna uleiul.

Se toarnă în golul format în amestec cele două volume de ulei și se lasă în așteptare 10(zece) minute, după care cu ajutorul lingurii de lemn se amestecă totul foarte bine, astfel încât să nu rămână amestec neînmuat cu ulei, apoi se presează la suprafață la același nivel și se consideră că pâinea **este gata pentru consumat, împreună cu urarea de poftă bună.**

INDICAȚII: Se poate prepara odată, o cantitate mai mare de pâine pentru o perioadă mai mare de timp, deoarece se conservă bine în timp, datorită uleiului care acționează ca element de înmuiere, cât și ca element de conservare împreună cu chimenul, care la rândul lui împreună cu tărâța ajută la digestie și la tot ce ține de bolul alimentar de la introducere în gură până la eliminare.

Pentru depozitare și păstrare nu se cer condiții speciale, se recomandă pastrarea la temperatura camerei, alături de celelalte alimente, bine acoperit pentru a nu cădea corpuri străine.

- 4 -

Timp de păstrare în condiții normale până la o lună, iar pentru păstrare mai îndelungată se pot folosi borcane de sticlă de 400 g. sau 800 g. cu capac prin înfiletare și învelite în hârtie închisă la culoare, deasemeni depozitate în loc întunecos și răcoros cu temperaturi pe plus.

Desemeni se recomandă prepararea pâinii în bucătăria proprie, din făină integrală de grâu și ulei la care se cunoaște starea cerealelor utilizate și modul de preparare, de acest lucru depinzând propria sănătate, eliminându-se astfel orice încercare din partea comercianților, în fuga lor după profit și chilipiruri care să ne afecteze sănătatea prin utilizarea de cereale necorespunzătoare.

Este un înlocuitor ideal pentru pâinea fără sare, recomandată de medici la tratarea diferitelor boli unde se prescrie regim fără sare.

AVANTAJE:

- Principalul avantaj este starea de normalitate și echilibru pe care o aduce omului acționând asupra frumuseții sale exterioare ca aspect fizic cât și asupra frumuseții interioare a sufletului său.
- În starea lui naturală corpul uman are o greutate ideală, consumul acestei pâini naturale acționează în sensul aducerii greutății corpului până la suprapunerea peste această greutate ideală, având frumusețea ei naturală, lucrul acesta este posibil pentru cei slabi, aflați sub greutatea ideală prin refacerea capacității de asimilare și hrănire, iar pentru cei grași aflați peste greutatea ideală prin eliminarea depozitelor de grăsimi și lichide suplimentare, datorită grăsimilor polinesaturate care provin în special din uleiul presat la rece și lipsei elementului mineral numit **sare** din această pâine naturală, lipsa lui este compensată de sărurile naturale existente în special la grâu, atât în

- 5 -

ce privește satisfacerea necesarului de sare cât și a gustului, cum din aceste depozite progresiv se scot cantități mai mari decât se depun, ușor se ajunge la eliminarea lor.

- Elementul pentru conservare „chimenul” are acțiune binefăcătoare asupra organismului începând cu igiena bucală, ajutând la vindecarea bronșitei, sindromului dispeptic(tulburări digestive), anorexie, balonare, colici abdominali, enterocolită, constipație, hipogalactie(disfuncții ale glandelor mamare), etc.

- Un aport imorant este adus de uleiul presat la rece prin bogăția în acizi grași polinesaturați ce acționează benefic, îndeosebi în cazurile de hipercolesterolemie și de ateroscleroză.

Este prezentat un **DESEN: - model marcă pentru produsul**

“ÎNLOCUIITOR NATURAL pentru PÂINE COAPTĂ”,
în figura nr. 1.

Întocmit: Subsemnata **OLOPÂINE** Data: 27.iulie. 2004.

L.S. _____

- 6 -

Here is my new description of the invention OLOPÂINE restored:

DESCRIPTION OF INVENTION

The invention relates to a new product that is a " NATURAL SUBSTITUTE for BAKED BREAD " (baked by heat treatment).

Technical field in which the invention is a food bakery. Current status of food bakery is very diversified and based on the principal component manufacturing, heat treatment process dough obtained after soaking with water containing various organic liquids (vegetable) or inorganic (mineral), the high temperatures that exceeds the maximum threshold temperature environment, existing on earth to which they can express the natural phenomenon of living (to give a new life). In a few foods are produced and bakery where the manufacturing temperature threshold is not exceeded alive.

In this respect the relevant product and the current is "Bread Elta" with registration number OSIM - M/02713 of 06.aprilie 2004

The purpose of this patent application, falls within known as the "bread" and replaces a much more beneficial to human health, the staple food which usually does not render to any man's table bread that is baked white majority.

As a novelty for this bread in the patent application called " NATURAL SUBSTITUTE for BAKED BREAD " are:

- a) - bread manufacture is at ambient temperature (room temperature production or in smaller quantities in the family kitchen temperature), without any other heat sources (stove, oven, microwave, etc..)
- b) - used to soak another basic raw material liquid food, water composition has not organic (plant) than in very small quantities, negligible influence on the natural fermentation processes, water and inorganic (mineral) is missing;
- c) - lack of water as the elements of bread, canned product to be well over time longer, and therefore can be manufactured in quantities large enough and can be marketed;
- d) - due to low level mechanical drive components on the product and preparation at room temperature without the need for heat treatment of baking, the whole wealth of nutrients, enzymes, vitamins, trace elements, etc.. [and are for wheat numerous minerals and catalytic elements - calcium, magnesium, sodium, potassium, chlorine, sulfur, silicon, zinc, manganese, cobalt, copper, iodine, arsenic, fat phosphorous starch, vitamins A, group B, E (in seed) , K, D, PP, yeast; diastase, sunflower oil cold pressed we unsaturated fatty acids (over 90% monounsaturated 1/3 oleic acid, approximately 30% polyunsaturated 2/3 linoleic acid, approximately 60%), saturated fatty acids (7 - 9%: 4% palmitic acid, stearic acid 3%, Arah 0.6%, 0.40% lignoceric, insaponifiabili 1.2%) and vitamins, phosphatides, glycerides, taken from the book "THE TREATMENT OF DISEASES VEGETABLE, FRUIT and GRAIN , author JEAN VALNET, translated by Prof. Dr. Valentin Neagu, and AUREL Tita, is in bookstores and libraries, and we caraway fruit volatile oil high-carvone and limonene, data from the paper: "medicinal and aromatic plants A to Z, author Dr. Farm. OVIDIU Bojor, and Mircea Alexandru biologist, is in bookstores and libraries], is kept intact and in their natural state, full of life, the more easily assimilated by the body, with minimum effort and energy to the consumer as natural bread will benefit from the final result being a gradual naturalization with the overall improvement of health.

Below follows exposure invention, the new product is a "natural substitute for baked bread"with some evidence of manufacturing an average family consumption in the number of members, and to manufacture large quantities (industrial) will be an increasing volume with respect proportions.

COMPONENTS:

- **Whole wheat flour (or wheat bran mixed with wheat flour in the**

Află cum să folosești **alimentele – medicamente** pentru **sănătatea TA.**
Learn how to use **food - mdications** for **Your health.**

proportion of wheat grain), the amount of 10 (ten) volumes [or 5 (five) volumes of wheat bran with 5 (five) volumes wheat flour, mix well (in order not to shrink from soaking form)];

- **Sunflower oil cold pressed** (obtained by pressing at room temperature without heating or roasting seeds), the amount of two volumes;

- **caraway** (fruit) are totaled, the amount of heaping teaspoon (or to taste).

To measure volumes will use a cup (a cup with a volume equivalent), a glass or bowl depending on the amount of bread needed to be prepared once.

Vessel to measure volumes and preparation must be enamel or glass, ceramics, and mixing is done with a wooden spoon right size.

PREPARATION:

In preparation bowl (bowl should be slightly larger than the amount of bread ready at once, so that the mixture can be easily achieved, and content not to the edges of the vessel) there is whole wheat flour and one teaspoon top caraway, or both arms, plus cumin flour and bran, all must be mixed thoroughly with wooden spoon (so as not to form ball of flour from soaking), then in the middle is a hole into which the oil was poured.

Pour mixture into the gap formed in the two volumes of oil and leave to hold 10 (ten) minutes, then using wooden spoon mix everything well, so do not remain ungreased oil mixture, then press surface at the same level and it is considered that **the bread is ready for consumption, along with wishes for good appetite.**

INDICATIONS:

You can make together, a larger quantity of bread for a longer period of time, as well conserved over time due to oil acting as a softening element and that element of conservation along with cumin, which in turn together with bran helps in digestion and everything related to the food bowl when inserted in the mouth until disposal.

Storage and storage is not required special conditions should be stored at room temperature, along with other food, well covered to avoid falling foreign.

For storage in normal conditions is up to a month, and for longer retention can use glass jars of 400 g or 800 g with the screw cap and wrapped in dark paper, also stored in cool, dark place with temperatures plus.

It is recommended in the kitchen preparing their own bread, whole wheat flour and oil condition is known cereals used and preparation of this depending on their health, thus eliminating any attempt by traders in their run for profit and bargains to affect our health through improper use of cereals.

It is an ideal substitute for bread without salt, recommended by doctors to treat various diseases where without salt diet is prescribed.

ADVANTAGES:

- The main advantage is the normality and balance that brings human frumseții acting on its outer physical appearance and the inner beauty of his soul.
- The state's natural body weight is ideal, natural bread consumption this act to bring body weight to overlap over the ideal weight, with its natural beauty, this is possible for the weak, are below ideal weight by restoring capacity assimilation and feeding, and for those peppers over ideal weight by removing deposits of fat and extra fluid because polyunsaturated fats that come mainly from cold-pressed oil and the lack of minerals called natural salt in this bread, his absence is compensated by existing natural salts especially wheat, both in terms of meeting the needs of salt and taste, as in these deposits are removed progressively larger amounts than deposited, easy to get to their elimination.
- Conservation Element "caraway" is beneficial action on the body from oral hygiene, helping to cure bronchitis, dyspepsia (digestive disorders), anorexia, bloating, abdominal colic, enterocolitis, constipation, hipogalactie (mammary gland dysfunction), etc..
- An important contribution to our body is made of cold-pressed oil rich in polyunsaturated fatty acids by acting beneficial, especially in cases of hypercholesterolemia and atherosclerosis.

We present a design - product brand model- natural substitute for bread baked, in Fig. 1.

Done: undersigned OLOPÂINE **Date:** 27.iulie. 2004.

L.S._____

Pasul următor a fost să-mi plătesc taxa de examinare:

**CĂTRE,
OFICIUL DE STAT PENTRU INVENȚII ȘI MĂRCI.**

În atenția: SERVICIULUI DE EXAMINARE PRELIMINARĂ

Examinator: Ing. ...

Referitor la: **A / 00480 din 15.07.2004. – NOTIFICARE** prin care s-a constituit depozitul național reglementar nr. a / 2004 / 00480 cu data de 27.05.2004. pentru produsul OLOPÂINE - ÎNLOCUIITOR NATURAL pentru pâine coaptă.

Solicit ca procedura următoare să fie conform punctului 18 din „Notificare”, pentru aceasta anexez chitanța de plată a taxei de examinare conform tabelului nr. 1 punctul 7. a) – Examinarea cererii de brevet de invenție și luarea hotărârii în termen de 18 luni de la data plății, chitanță cu nr. de prezentare 50151 din 26.08.2004., prin mandat poștal în valoare de 9.000.000 lei (nouă milioane de lei).

Muțumim pentru colaborare și înțelegere, solicitant – Subsemnata **OLOPÂINE**
Data: 26.08.2004.

The next step was to pay my examination fee:

**TO,
STATE OFFICE FOR INVENTIONS AND TRADEMARKS.**

Attention: **SERVICE OF PRELIMINARY EXAMINATION**
Examiner: Eng ...

Subject: A / 00480 of 15.07.2004. - NOTIFICATION that no regular national filing was constituted. a / 2004/00480 with date 27.05.2004. OLOPÂINE product - natural substitute for baked bread.

Request that the following procedure is in accordance with paragraph 18 of "the notification" to attach the receipt for payment of examination fee in the table no. 1 in 7. a) - the patent application review and decision making within 18 months from the date of payment, receipt no. 50151 din 26.08.2004. presentation by postal worth 9,000,000 lei (nine million lei).

Thanks to the cooperation and understanding, the applicant - **the undersigned OLOPÂINE**
Date: 26.08.2004.

**Între timp înregistrarea mărcii a fost blocată:
CĂTRE,
OFICIUL DE STAT PENTRU INVENȚII ȘI MĂRCI.**

**În atenția: ; ȘEF BIROU DEPOZIT NAȚIONAL,
SERVICIUL MĂRCI.**

Referitor la depozitul nr. M 04501 din 27.05.2004, prin care se solicita cererea de înregistrare a mărcii „OLOPÂINE”, prin adresa din 4 iunie 2004, cu nr. 1019464 s-a solicitat completarea conform „Clasificării de la Nisa” a listei de produse și / sau servicii a cărui obiect este marca „OLOPÂINE”.

În intenția mea ca solicitant a fost ca cererea pentru marcă să facă corp comun cu cererea de brevet pentru invenția cu titlul „OLOPÂINE – ÎNLOCUITOR NATURAL pentru pâinea coaptă” pentru care s-a constituit depozitul național reglementar cu nr. A / 2004 / 00480 din data de 27.05.2004.

De aceea solicit o amânare a completării lipsei solicitate până la data soluționării cererii brevetului de invenție a produsului „OLOPÂINE” și obținerea clasificării conform „Clasificării de la Nisa”.

Dacă este o neconcordanță referitor la „Clasificarea de la Nisa” îmi cer scuze pentru necunoaștere și vă rămân recunoscător pentru informații în plus despre aceasta.

Mulțumesc pentru colaborare și înțelegere, solicitant – Subsemnata **OLOPÂINE**,
Data: 03.08.2004.

The meantime the registration was blocked:

**TO,
STATE OFFICE FOR INVENTIONS AND TRADEMARKS.
Attention:; HEAD OFFICE NATIONAL DEPOSIT,
SERVICE MARKS.**

No deposit on. M 04501 of 27.05.2004. requesting registration of the trademark "OLOPÂINE" by the address of June 4, 2004. no. 1019464 to completion as requested "Nice Classification" list of products and / or services whose object is the brand "OLOPÂINE".

My intention that the applicant was the demand for brand firmly attached to the application for patent for an invention entitled "OLOPÂINE - natural substitute for bread baked" it was established with no regular national filing. A / 2004/00480 dated 27.05.2004.

So request an extension of completion of required absence of the application until the patent product "OLOPÂINE" and obtain classification as "Nice Classification".
If a mismatch on the "Nice Classification" I apologize for the misunderstanding and we remain grateful for additional information about this.
Thank you for your cooperation and understanding, the applicant - OLOPÂINE
undersigned,
Date: 03.08.2004.

În ceea ce privește marca, indentitatea mea ca OLOPÂINE a fost respinsă prin decizia de respingere 113553 din 25.11.2004, decizie rămasă definitivă.

Deasemeni în urma solicitării, făcută telefonic, de solicitant Subsemnata OLOPÂINE, către Serviciul de Examinare Preliminară de la OSIM, s-a primit răspuns că dosarul privind depozitul național reglementar nr. A / 00480 / 2004 a fost înaintat către Serviciul de Examinare de Fond.

De asemenea s-a transmis că analiza de fond și acordarea de brevet mai durează datorită numărului mare de dosare, dată aproximativă anul 2007.

Tot de la Serviciul de Examinare de Fond s-a transmis că publicarea CERERII DE BREVET DE INVENȚIE cu titlul "OLOPÂINE" - ÎNLOCUTOR NATURAL pentru PÂINE COAPTĂ a fost făcută publică în "B.O.P.I. nr. 03 / 2006".

As the mark, my identity as OLOPÂINE was dismissed by decision of rejection 113553 25.11.2004, decizie became final.

Also following the request, made by telephone, the undersigned applicant OLOPÂINE, the Service Preliminary Examination of OSIM, was answered that no documents on regular national filing. A / 00480/2004 has been submitted to Examination Services in the Fund.

Also reported that analysis of patent grant fund and lasts since many cases, approximate date 2007.

Services in all of the substantive examination was reported that publication PATENT APPLICATION entitled "OLOPÂINE" - natural substitute for baked bread was made public in "BOPI no. 03/2006".

DREPTURILE de UTILIZARE de catre PUBLIC a unei invenții

În conformitate cu **LEGEA nr. 64 din 11 octombrie 1991**
(*republicată*) privind brevetele de invenție
EMITENT: PARLAMENTUL
PUBLICATĂ ÎN: MONITORUL OFICIAL nr. 752 din 15 octombrie 2008
rezultă:

ART. 34 Cu începere de la data publicării cererii de brevet în conformitate cu prevederile art. 23 cererea asigură, în mod provizoriu, solicitantului protecția conferită potrivit dispozițiilor art. 33, cu excepția cazurilor în care cererea de brevet de invenție a fost respinsă, retrasă sau declarată ca fiind considerată retrasă.

ART. 33 Brevetul de invenție conferă titularului său un drept exclusiv de exploatare pe întreaga durată de protecție a acestuia.

Este interzisă efectuarea fără consimțământul titularului a următoarelor acte:

- a) fabricarea, folosirea, oferirea spre vânzare, vânzarea sau importul în vederea folosirii, oferirii spre vânzare ori vânzării, în cazul în care obiectul brevetului este un produs;
- b) utilizarea procedeuului, precum și folosirea, oferirea spre vânzare, vânzarea sau importul în aceste scopuri a produsului obținut direct prin procedeul brevetat, în cazul în care obiectul brevetului este un procedeu.

Întinderea protecției conferite prin brevet este determinată de conținutul revendicărilor. Totodată descrierea și desenele invenției servesc la interpretarea revendicărilor. Pentru determinarea întinderii protecției conferite prin brevet se va ține seama de orice element echivalent unui element specificat în revendicări.

Întinderea protecției conferite de cererea de brevet de invenție va fi determinată de revendicările conținute în cererea publicată în conformitate cu art. 23.

ART. 35 Nu constituie încălcarea drepturilor prevazute la art. 33 și 34:

b) efectuarea oricarui dintre actele prevazute la art. 33 alin. 2 de către o persoană care a aplicat obiectul brevetului de invenție sau cel al cererii de brevet, așa cum a fost publicată, ori a luat măsuri efective și serioase în vederea producerii sau folosirii lui cu bună-credință pe teritoriul României, independent de titularul acesteia, cât și înainte de constituirea unui depozit național reglementar privind invenția sau înainte de data de la care curge termenul de prioritate recunoscută; **în acest caz invenția poate fi folosită în continuare de acea persoană, în volumul existent la data de depozit sau a priorității recunoscute**, și dreptul la folosire nu poate fi transmis decât cu patrimoniul persoanei ori cu o fracțiune din patrimoniul afectat exploatarei invenției;

c) efectuarea oricarui dintre actele prevazute la art. 33 alin. 2 exclusiv în cadru privat și în scop necomercial; producerea sau, după caz, folosirea invenției exclusiv în cadru privat și în scop necomercial(Nu constituie încălcarea drepturilor prevazute la art. 33 și 34:);

d) comercializarea sau oferirea spre vânzare pe teritoriul României a acelor exemplare de produs, obiect al invenției, care au fost vândute anterior de titularul de brevet sau cu acordul sau expres;

USE OF PUBLIC RIGHTS an invention

In accordance with Law no. 64 of October 11, 1991 (republished) on patents

ISSUER: PARLIAMENT

Published in: Official Gazette no. 752 of October 15, 2008

results:

Article 34. As of the date of publication of the patent in accordance with Art. 23 request shall, provisionally, the applicant afforded protection in accordance with Art. 33, unless the patent application was rejected, withdrawn or declared to be withdrawn.

Article 33 The patent gives its owner an exclusive right of exploitation throughout its protection.

Are forbidden without the consent of the holder of the following acts:

- a) making, using, offering for sale, sale or import for use, sale or offering for sale, if the patent is a product;
- b) use of the process, and using, offering for sale, selling or importing for these purposes the product obtained directly by patented process, where the patent is a process.

Extent of protection conferred by a patent is determined by the claims. Also the description and drawings serve to the interpretation of claims.

To determine the extent of protection conferred by the patent will take account of any element equivalent to an element specified in the claims.

The scope of protection conferred by the patent application will be determined by the claims contained in the published application in accordance with Art. 23.

Article 35. Not breach the rights provided in Art. 33 and 34:

b) perform any of the acts mentioned in art. 33, para. 2 by a person who has applied the patent for invention or of the patent application as published, or has taken effective and serious measures to produce or use it with good faith on the Romanian territory, independent of the holder and before the establishment of a regular national filing on or before the date of invention that run recognized priority in this case the invention may be used by that person, the amount at the date of filing or recognized priority, and the right to use may not be transmitted only to persons or property with a fraction of the assets assigned to the operation of the invention;

c) perform any of the acts mentioned in art. 33, para. 2 only in private and non-commercial, production or, where appropriate, use the invention only in private and non-commercial (not constitute an infringement of the rights provided in Art. 33 and 34:);

d) selling or offering for sale in Romania of specimens of the product, the object of the invention, which were previously sold by the patent owner or with his express consent;

Cu întârziere pe data poștală de 07.10.2008, eu Subsemnata OLOPĂINE am primit de la OSIM o scrisoare de înaintare datată: 14.mai.2008 cu nr. 1025548, și având următorul conținut:

Referitor la CBI nr. A 2004 00480 cu titlul "OLOPĂINE-ÎNLOCUITOR NATURAL PENTRU PÂINE COAPTĂ" vă facem cunoscut că aceasta a fost luată în examinarea de fond conform Legii nr. 64/91 republicată în M.O. nr. 541/08.08.2007 și s-au constatat următoarele:

Obiectul pentru care se solicită protecție prin brevet, conform revendicărilor este un procedeu de obținere a unui sortiment de pâine nedospită și necoaptă.

Problema tehnică pe care urmărește să o rezolve invenția nu este prezentată în descriere, deci nu este clară și nici dezavantajele procedeelelor similare cunoscute care se dorește a fi îmbunătățite nu sunt clare.

Procedeeul constă în amestecarea a 10 volume de făină integrală de grâu (sau 5 volume de făină albă de grâu amestecate cu 5 volume de țărâțe de grâu), cu două volume de ulei de floarea soarelui presat la rece și o linguriță cu vârf (sau după gust) de praf de fructe de chimen.

Așa cum este prezentat procedeeul, nu reprezintă o soluție tehnică la o problemă tehnică. Scopul principal al procedeeului este realizarea unor produse cu calități care se determină organoleptic ceea ce implică o apreciere subiectivă. Lipsa caracterului tehnic rezultă din faptul că produsele realizate se caracterizează prin faptul că "aduc omului o stare de normalitate și echilibru acționând asupra frumuseții sale atât exterioare ca aspect fizic cât și asupra frumuseții interioare a sufletului său", deci fără să rezolve o problemă tehnică.

În consențință datorită lipsei caracterului tehnic se apreciază că obiectul pentru care se solicită protecție nu este susceptibil de aplicabilitate industrială, ceea ce înseamnă că modul de exploatare al obiectului revendicat în industrie nu este evident, acesta raportându-se la nevoile cotidiene, putând fi utilizat în cadru privat (indiferent dacă este vorba de bucătăria unui mare restaurant sau bucătăria unei singure persoane).

În concluzie se apreciază că propunerea de invenție nu îndeplinește condiția de aplicabilitate industrială conform art. 13 din Lege.

Vă rugăm să aduceți la cunoștința solicitantului analiza de mai sus și așteptăm un răspuns în termen de 60 de zile de la data prezentei. În caz contrar cererea va fi prezentată Comisiei de examinare pentru luarea unei hotărâri pe baza analizei și concluziilor din prezenta notificare.

Vă mulțumim pentru colaborare,

Examinator,
Biochim. ... semnează.

The delay, on 07/10/2008 mailing, we received I the undersigned OLOPÂINE OSIM forward a letter dated: 14.mai.2008 no. 1025548, and reads as follows:

Regarding the CBI no. A 2004 00480 titled "NATURAL FOR SUBSTITUTES OLOPÂINE-baked bread" do you know that this was taken into consideration the fund according to Law. 64/91 republished in M.O. no. 541/08.08.2007 and have found that:

Object for which patent protection is claimed pine, according to claims is a process for a variety of unleavened bread and immature.

The technical problem the invention seeks to solve is given in the description, so it is not clear and no known disadvantages similar procedures are intended to be improved are not clear.

The process consists in mixing 10 volumes of whole wheat flour (or 5 volumes of wheat flour mixed with 5 volumes of wheat bran), with two volumes of sunflower oil cold pressed and heaped teaspoon (or after taste) of powdered caraway fruit.

As shown process, not a technical solution to a technical problem. The main purpose of the process is creating products that cause organoleptic qualities which involves a subjective assessment. Lack of technical results from the fact that products are made caracterizează in that "man without a state of normalcy and balance both acting on its external beauty and physical appearance of the inner beauty of his soul", so not to solve a technical problem.

Therefore lack technical character is considered that the object for which protection is sought is not capable of industrial application, which means that the operating mode of the object claimed the industry is not obvious, this reference to everyday needs, can be used privately (whether it is a large restaurant kitchen or kitchen one person).

In conclusion it is considered that the proposed invention does not satisfy the condition of industrial applicability under Article. 13 of the law.

Please bring to the applicant above analysis and expect a response within 60 days of the date of this. Otherwise the request will be submitted to the Commission for review a decision based on the analysis and conclusions of this notice.

Thank you for your cooperation,
examiner, Biochim. ... Sign.

Eu Subsemnata OLOPĂINE la prima citire am rămas surprins și în același timp dezarmat.

Prima constatare frustrantă, a fost să constat că între data de emitere de 14.mai.2008 cu nr. 1025548 – și data poștală de recepționare 10.iulie.2008 au trecut cel puțin 55 de zile față de solicitarea din înaintare, citez: „Vă rugăm să aduceți la cunoștința solicitantului analiza de mai sus și așteptăm un răspuns în termen de 60 de zile de la data prezentei”.

Deci mă aflu la limita termenului de 60 de zile pentru răspuns, astfel asupra mea a coborât o stare de lehamite și neputință.

Și la puțin timp eu Subsemnata OLOPĂINE am primit de la OSIM, registratura generală cu nr. 1049490 din 30 sep. 2008 hotărârea de mai jos:

ROMÂNIA
OFICIUL DE STAT PENTRU
INVENȚII ȘI MĂRCI
București, Sector 3, CP 32, Strada Ion Ghica nr. 5
Tel: 3151963, -64, -65; e-mail: office@osim.ro; Fax: 3123819

O.S.I.M.
Nr. REGISTRATURĂ GENERALĂ

Data: 30. SEP. 2008
Nr.: **1049490**

Către,
Subsemnata OLOPĂINE, ... ROMÂNIA

HOTĂRÂREA Nr. 3/169 din 29.08.2008

Comisia de examinare de specialitate din Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci,
formată din: Președinte: chim. ...
Membri: biochim. ..., ing. ...

analizând Raportul de examinare redactat de examinatorul cererii de brevet de invenție
(21) Nr. **A 2004 00480** (22) Data de depozit 27.05.2004 (30) Prioritate
(54) Titlu: **OLOPĂINE-ÎNLOCUIITOR NATURAL**
(71) Solicitant: Subsemnata OLOPĂINE, ROMÂNIA
(72) Inventatori: Subsemnata OLOPĂINE, ROMÂNIA

În temeiul art. 28 alin.(2) lit. B din Legea nr. 64/1991 privind brevetele de invenție,
republicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 541 din 8 august 2007.

H O T Ă R Ă Ș T E:

Se respinge cererea de brevet de invenție pentru motivele prezentate pe verso.

Președinte
Chim. ... semnează
Seviciul examinare
Chimie-farmacie

Membri
biochim. ... semnează
ing. ... semnează

Pe VERSO se găsește:

MOTIVARE

Examinarea în fond a cererii de brevet de invenție are la bază îndeplinirea prevederilor Art.26 din Legea nr. 64/1991, privind brevetele de invenție republicată în M.O. nr. 541/08.08.2007

Prin notificarea nr. 1025548/14.05.2008 s-a comunicat solicitantului că în urma examinării cererii s-au constatat următoarele:

Obiectul pentru care se solicită protecție prin brevet, conform revendicărilor este un procedeu de obținere a unui sortiment de pâine nedospită și necoaptă.

Problema tehnică pe care urmărește să o rezolve invenția nu este prezentată în descriere, deci nu este clară și nici dezavantajele procedeelelor similare cunoscute care se dorește a fi îmbunătățite nu sunt clare.

Procedeu constă în amestecarea a 10 volume de făină integrală de grâu (sau 5 volume de făină albă de grâu amestecate cu 5 volume de tărațe de grâu), cu două volume de ulei de floarea soarelui presat la rece și o linguriță cu vârf (sau după gust) de praf de fructe de chimen.

Așa cum este prezentat procedeu, nu reprezintă o soluție tehnică la o problemă tehnică. Scopul principal al procedeuului este realizarea unor produse cu calitate care se determină organoleptic ceea ce implică o apreciere subiectivă. Lipsa caracterului tehnic rezultă din faptul că produsele realizate se caracterizează prin faptul că "aduc omului o stare de normalitate și echilibru acționând asupra frumuseții sale atât exterioare ca aspect fizic cât și asupra frumuseții interioare a sufletului său", deci fără să rezolve o problemă tehnică.

În consențință datorită lipsei caracterului tehnic se apreciază că obiectul pentru care se solicită protecție nu este susceptibil de aplicabilitate industrială, ceea ce înseamnă că modul de exploatare al obiectului revendicat în industrie nu este evident, acesta raportându-se la nevoile cotidiene, putând fi utilizat în cadru privat (indiferent dacă este vorba de bucătăria unui mare restaurant sau bucătăria unei singure persoane).

În concluzie s-a apreciat că propunerea de invenție nu îndeplinește condiția de aplicabilitate industrială conform art. 13 din Lege.

La această notificare nu s-a primit nici un răspuns și nici nu s-a cerut o prelungire a termenului de răspuns, deci s-a considerat că solicitantul și-a însușit punctul de vedere al OSIM.

Ca urmare, din analiza prezentată, se constată că nu sunt îndeplinite condițiile art.13 din Legea nr. 64/1991 republicată pentru acordarea brevetului solicitat.

Cererea de brevet de invenție a fost examinată de biochim.

Formular B04

I undersigned OLOPĂINE first reading I was surprised and disarmed simultaneously.

The first finding frustrating was to see that between the date of Release of 14.mai.2008 no. 1025548 - and receiving mail on 10.iulie.2008 have been at least 55 days to request in advance, and I quote: "Please bring to the knowledge of the applicant above analysis and expect a response within 60 days after this".

So I was in the period of 60 days to reply, so I fell on a state of disgust and helplessness.

And soon I got the undersigned OLOPĂINE OSIM general registration no. 1049490 of September 30. 2008 following judgment:

ROMANIA
FOR STATE OFFICE
INVENTIONS AND TRADEMARKS
Bucharest, Sector 3, Box 32, John Street Ghica no. 5
Tel: 3151963, -64, -65, e-mail: office "osim.ro, Fax: 3123819

OSIM
no. General Registry

Date: 30. SEP. 2008
No.: 1049490

Towards,
undersigned OLOPĂINE, ... ROMANIA

RESOLUTION NO. 3/169 of 29.08.2008

The examination of specialized State Office for Inventions and Trademarks, consisting of:
President: Chem. ...
Members: Biochim. ..., Eng ...

analyzing examination report prepared by the patent examiner request
(21) no. A 2004 00480 (22) Date of filing 27/05/2004 (30) Priority
(54) Title: OLOPĂINE-natural substitute
(71) Applicant: OLOPĂINE undersigned, ROMANIA
(72) Inventors: OLOPĂINE undersigned, ROMANIA
Pursuant to art. 28 para. (2). B of Law. 64/1991 on patents, published in the Official Gazette, Part I, no. 541 of August 8, 2007.

DECIDES:

It rejects the patent application for the reasons given overleaf.

President
Chim. ... sign
The services examination
Chemical-pharmaceutical

Members

Biochim. ... sign
engineer ... sign

On the back is:

MOTIVATION

Substantive Examination of patent application is based on fulfillment of Article 26 of Law no. 64/1991, republished in the Patent Gazette no. 541/08.08.2007

By notification no. 1025548/14.05.2008 applicant was informed that after examining the application and have found that:

Object for which patent protection is claimed pine, according to claims is a process for a variety of unleavened bread and immature.

The technical problem the invention seeks to solve is given in the description, so it is not clear and no known disadvantages similar procedures are intended to be improved are not clear.

The process consists in mixing 10 volumes of whole wheat flour (or 5 volumes of wheat flour mixed with 5 volumes of wheat bran), with two volumes of sunflower oil cold pressed and heaped teaspoon (or after taste) of powdered caraway fruit.

As shown process, not a technical solution to a technical problem. The main purpose of the process is creating products that cause organoleptic qualities which involves a subjective assessment. Lack of technical results from the fact that products are made caracterizează in that "man without a state of normalcy and balance both acting on its external beauty and physical appearance of the inner beauty of his soul", so not to solve a technical problem.

Therefore lack technical character is considered that the object for which protection is sought is not capable of industrial application, which means that the operating mode of the object claimed the industry is not obvious, this reference to everyday needs, can be used privately (whether it is a large restaurant kitchen or kitchen one person).

In conclusion appreciated that the proposed invention does not satisfy the condition of industrial applicability under Article. 13 of the law.

This notification has not received any response nor requested additional time to respond, so it was considered that the applicant has acquired the OSIM terms.

Therefore, the analysis presented, it appears that the conditions of Law 13. 64/1991 republished for the patent requested.

Patent application has been examined Biochim.

The form B04

Această hotărâre de respingere a cererii de brevet de invenție, m-a nemulțumit pe mine Subsemnata OLOPÂINE, nu datorită respingerii, cât mai ales datorită modului de argumentare.

După un timp de revenire din starea de nemulțumire și după o sumară analiză am constatat că:

- în argumentare nu apărea nimic negativ în ce privește consumul de OLOPÂINE (deci eu Subsemnata OLOPÂINE pot spune ca sunt comestibilă și nu afectez sănătatea celui care mă consumă, conform examinării specialiștilor de la OSIM);
- eu Subsemnata OLOPÂINE nu sunt susceptibilă de aplicabilitate industrială, citez “În consențință datorită lipsei caracterului tehnic se apreciază că obiectul pentru care se solicită protecție nu este susceptibil de aplicabilitate industrială, ceea ce înseamnă că modul de exploatare al obiectului revendicat în industrie nu este evident, acesta raportându-se la nevoile cotidiene, **putând fi utilizată în cadru privat (indiferent dacă este vorba de bucătăria unui mare restaurant sau bucătăria unei singure persoane).**”
- analizând mai profund, chiar dacă suma de bani plătită față de bugetul meu a fost mare, eu Subsemnata OLOPÂINE am obținut totuși un punct de vedere de specialitate, profesionist, obiectiv și în același timp legal din partea unei instituții de stat și anume O.S.I.M.

În concluzie eu Subsemnata OLOPÂINE, consider că cu toate că cererea mea de brevet de invenție a fost respinsă, totuși prin răspunsul dat la respingere, prin argumenatarea sa, face să fie o confirmare pozitivă și deci o mică victorie.

The decision to reject the patent application, I undersigned OLOPÂINE me unhappy, not because of rejection, but rather the way of argument.

After a long recovery from a state of frustration and after a brief analysis we found that:

- The argument does not appear anything negative in the consumption OLOPÂINE (OLOPÂINE undersigned so I can say is edible and does not affect the health of which I consume, according to experts review the OSIM);
- I undersigned OLOPÂINE are susceptible of industrial application, quote "Therefore lack technical character is considered that the object for which protection is sought is not capable of industrial application, which means that the operating mode of the object claimed the industry is not obvious, this reference to everyday needs, **can be used in private (whether of a large restaurant kitchen or kitchen one person).** "
- Looking more deeply, even if the amount of money paid to my budget was higher, I undersigned OLOPÂINE I view gets a specialized, professional, objective and at the same time from a legal state institutions ie OSIM

In conclusion I OLOPÂINE undersigned, believe that although my patent application was rejected, however the answer to rejection by argumenatarea to, make it a positive acknowledgment and thus a small victory.

Pregătire CONTESTAȚIE

Odată cu trecerea timpului, așezarea lucrurilor și revenirea la normalitate a intrat în funcțiune orgoliul, dorința de publicitate și în același timp dorința de a recupera, de a merge mai departe, de a contesta hotărârea de respingere.

Eu Subsemnata OLOPÂINE am cerut informații despre contestație, am primit următorul răspuns (mai jos solicitarea mea și răspunsul):

Buna Ziua !

În urma căutărilor personale, eu nu am găsit **formulare de contestație specializate** având ca obiect atacarea unei Hotărâri de respingere a unei cereri de brevet de invenție.

Vă rog să-mi confirmați ca nu există la OSIM formulare specializate pentru depunerea unei contestații despre respingerea unei cereri de brevet de invenție și ca redactarea contestației rămâne la libera alegere a solicitantului.

În cazul în care există, vă rog să-mi indicați cum pot să intru în posesia acestora, pentru mine posibilitatea convenabilă (fiind din provincie - ...), ar fi să le pot prelua de pe INTERNET sau prin adresa de e-mail < [...](#) >.

Din O.G. Nr.41/1998 anexa Nr.1; prin M.O. partea I Nr. 559 / 29.XI.2006 privind plata taxelor legale eu am găsit drept taxă "pentru examinarea unei contestații odată cu depunerea contestației suma de **540lei (cincisuteșipatruzecidelei)** privind contestarea unei hotărâri de respingere a unei cereri de brevet de invenție.

Vă rog să-mi confirmați corectitudinea sumei de **540lei** și de asemenea dacă plata se poate face prin mandat postal odată cu depunerea prin poșta a contestației utilizând următoarele date:

- pentru taxa: - beneficiar: OSIM;
- Cont IBAN: **RO89TREZ7005025XXX000278**
- Banca: Direcția de Trezorerie și Contabilitate Publică a Municipiului București;
- Cod fiscal: **4266081**
- pentru depunere contestație: **Str. Ion Ghica Nr. 5; Sector 3; CP 32; BUCUREȘTI; cod 730096; ROMANIA.**

Aștept de la dumneavoastră să vină un răspuns cât mai curând posibil pe adresa de e-mail < [...](#) >

Vă mulțumesc pentru solitudine și bunăvoință.

Vă salut cu respect și urări de bine solicitant Subsemnata OLOPÂINE.

CONTESTATION training

Over time, putting things back to normal and went into pride, desire for advertisement and at the same time desire to recover, to move forward to challenge the rejection decision.

I undersigned OLOPÂINE asked about complaints we have received umătorul response (below my request and response):

Good Day !

Following personal search, I have not found **special appeal forms** with the object of attack Rejection of an application for patent.

Please confirm to me that there is no OSIM specialized forms for filing an appeal on the rejection of patent application drafting and that the appeal remains at the discretion of the applicant.

If there is, please indicate me how to get into their possession, convenient opportunity for me (being in the countryside - ...), it can take them on the Internet or e-mail <... >.

From O.G. Nr.41/1998 Annex No. 1, by M.O. Part no. 559 / 29.XI.2006 on legal fees I have found the right fee "to consider filing an appeal with the appeal the amount of 540lei (RON) project appeal a decision rejecting a patent application.

Please confirm me the correct amount of 540lei and also if you can pay by postal mail with filing an appeal with the following data:

- For fee - Beneficiary: OSIM;
- IBAN: RO89TREZ7005025XXX000278
- Bank: Department of Treasury and Public Accounting Bucharest;
- Tax code: 4266081
- For filing an appeal: Str. Ion Ghica no. 5, District 3;
CP 32, Bucharest, Code 730096, Romania.

Expect a response from you to come as soon as possible to the address e-mail <...>

Thank you for your cooperation and goodwill.
I greet you with respect and best wishes OLOPÂINE undersigned applicant.

Lamuriri contestatie

Monday, November 24, 2008 1:25 PM

From:

Stimate Domnule(ă) Subsemnata OLOPÂINE,

Referitor la E-mailul trimis de dvs, inregistrat la OSIM cu nr. 215330/24.11.2008, va facem cunoscute urmatoarele:

1. contestatia nu se face prin completarea unui formular anume, ci este un document pe care il redacteaza autorul. Asa cum prevede Legea brevetelor de inventie 64/1991 republicata in 2007 contestatia va fi insotita de motivele in fapt si temeiurile in drept, precum si dovada achitarii taxei legale(HG 547/2008, Regulamentul de aplicare a Legii 64/1991),
2. Prin urmare, daca Dvs nu sunteti multumit de modul in care a fost solutionata o cerere de brevet de inventie de catre Comisia de Examinare in fond, puteti depune la OSIM o contestatie, la Comisia de Reexaminare Inventii, din cadrul Serviciului Apeluri, in termen de 3 luni de la data comunicarii hotararii respective, in care veti prezenta motivele Dvs (conform prevederilor art. 51(1) din Legea 64/1991 republicata in 2007 si prevederilor art. 57(1-4) din HG 547/2008),
3. Taxa legala de contestatie este de 540 lei (anexa 1 din OG 41/1998, republicata in 2006) si o puteti achita, asa cum ati mentionat in E-mail, fie la Directia de Trezorerie si contabilitate publica a Municipiului Bucuresti, fie direct la Casieria OSIM , inainte de data sedintei publice de solutionare a contestatiei (aceasta data va va fi comunicata pe baza unei citatii trimise de Comisia de Reexaminare Inventii dupa ce Dvs ati depus contestatia la OSIM).

Totodata, conform art. 2B din OG 41/1998 republicata in 2006(Legea taxelor), puteti beneficia de anumite reduceri, pentru persoane fizice. Astfel, puteti achita:

- a. 50% din cuantumul taxei de contestatie, daca Dvs aveti si calitatea de autor, cu un venit mediu brut lunar pe ultimele 12 luni anterioare lunii de plata mai mic decat de 5 ori castigul mediu brut realizat pe economie, publicat oficial, in ultimele 12 luni.
- b. 20% din cuantumul taxei de contestatie, daca Dvs aveti si calitatea de autor, cu un venit mediu brut lunar pe ultimele 12 luni anterioare lunii de plata mai mic decat de 3 ori castigul mediu brut realizat pe economie, publicat oficial, in ultimele 12 luni.

Sef Serviciu Apeluri,
Examinator,

..., ...

Explanations contestation

Monday, November 24, 2008 1:25 PM

Dear Sir (s) OLOPÂINE undersigned,

Related to e-mail sent by you registered with OSIM, no. 215330/24.11.2008, will make known the following:

1. contestation is not made by filling a specific form, but is a document that we elaborates the author. As patent law provides 64/1991 republished in 2007, the appeal shall be accompanied by reasons in fact and in law grounds, and proof of payment of legal fees (GD 547/2008, Regulation for applying Law 64/1991)
2. So if you are not satisfied with how that was resolved a patent application by the Examination in fact, an appeal can be filed with OSIM, the Patent Review Committee of the Appeals Division, within 3 months from the communication of that decision, in which you present your reasons (according to Art. 51 (1) of Law 64/1991 republished in 2007 and art. 57 (1-4) of GD 547/2008)
3. Legal contestation fee is 540 lei (Annex 1 of OG 41/1998, republished in 2006) and you can pay as you mentioned in the e-mail or the Department of Treasury and public accounting of Bucharest, either directly from Cashier OSIM, before the public meeting for settling the appeal (this time will be communicated on the Commission sent subpoenas to Review Inventions after you filed your contestation OSIM).

Also, according to art. 2B of Ordinance 41/1998 republished in 2006 (tax law), you can get some discounts for individuals. Thus, you can pay:

- a. 50% of the fee for the appeal, if you have also the author, with a monthly gross income for the last 12 months prior to the payment of less than 5 times the average gross earning in the economy, officially published in the last 12 months.
- b. 20% of the fee for the appeal, if you have also the author, with a monthly gross income for the last 12 months prior to the payment of less than 3 times the average gross earning in the economy, officially published in the last 12 months.

Head of Call,
Examiner,
..., ...

Eu Subsemnata OLOPÂINE am mulțumit cu următorul e-mail:

Buna Ziua !

Stimata doamna prin acest e-mail confirm ca am primit raspunsul dumneavoastra si va multumesc pentru promptitudine, claritate si pentru informatiile trimise la solicitarea mea. Informatiile imi sunt intradevar necesare, atat ca certitudine a ceea ce stiam, cat si ca completare a unor goluri in informatie, eu neavand tangenta cu latura juridica si nici cu brevetarea de inventii.

Insa viata mi-a dat un raspuns la o intrebare interioara pe care l-am tradus printr-un produs nou pentru alimentatie, despre care am inteles cat de important este si pentru ceilalti, astfel am ajuns sa fiu nevoit sa depun si o contestatie, consider ca merita sa fac tot ce tine de posibilitatile mele, pentru a face cunoscuta si accesibila tuturor aceasta noutate.

Inca o data va multumesc pentru raspuns.

Cu stima si respect solicitant Subsemnata OLOPÂINE.
Trimis astazi 24.11.2008

Eu Subsemnata OLOPÂINE având datele informative necesare pentru întocmirea contestației, am demarat fără întârziere redactarea și pregătirea contestației pentru depunere.

Pe data de 02.12.2008 am platit la poștă taxa legală pentru examinarea unei contestații și pe data de 03.12.2008, tot prin poștă am trimis și contestația la O.S.I.M.

I am happy with the undersigned OLOPÂINE following e-mail:

Good Day !

Dear Madam by this e-mail confirming that we received your response and thank you for promptly, clearly and information sent to my request.

Information I are really necessary, so that certainty of what I knew, as well as filling gaps in information, I am not having any tangent with the legal side and the patenting of inventions.

But life has given me an inner response to a question that I translated it with a new product for food, which I understood how important it is for others, so we came to be forced to submit a contestation, I think it's worth doing everything you my abilities to make this news known and accessible to everyone.

Once again thank you for your response.

The undersigned applicant OLOPÂINE esteem and respect.
Posted today 24.11.2008

I undersigned OLOPÂINE with informative data necessary to prepare the contestation, I immediately started writing and preparation for filing the contestation.

On 12/02/2008 I paid the prescribed fee for examining a mail appeals and on 03.12.2008, all the mail I sent the appeal to OSIM

Mai jos sunt date privind CONȚINUTUL CONTESTAȚIEI:

ANEXĂ cu documente justificative

Descriere	Nr. Pagini	Nr. exemplare
1. CONTESTAȚIE	24 pag.	2 ex.
2. ANEXĂ cu documente justificative	1 pag.	2 ex.
3. Document justificativ privind plata taxei legale "pentru examinarea unei contestații odată cu depunerea Contestației: chitanță seria EM nr. ... Suma 540 lei nr. Prez. 50... data 02.12.2008	pag.	2 ex.
4. HOTĂRÂREA Nr. 3/169 din 29.08.2008	2 pag.	2 ex.
5. Re: lămuriri contestație	2 pag.	2 ex.
6. Cerere de brevet de invenție cu numar A/00480 din 27.05.2004	2 pag.	2 ex.
7. Declarație conținând desemnarea inventatorilor invenției cu titlul "OLOPÂINE"	2 pag.	2 ex.
8. DESCRIEREA INVENȚIEI	6 pag.	2 ex.
9. REVENDICĂRI	2 pag.	2 ex.
10. REZUMAT	2 pag.	2 ex.

Întocmit: Solicitant Subsemnata OLOPÂINE
Data: 03.12.2008

Below are the CONTENT APPEALS:

ANNEX to documents

No description.	No. pages.	Copies
1. CONTESTATION	24 page	2 ex.
2. Attachment documents	1 page	2 ex.
3. Evidence of payment of legal "to consider filing a complaint with Appeal: No receipt EM series...	Page	2 ex.
No amount of 540 lei. Prez. 50 ... on 12/02/2008		
4. RESOLUTION NO. 3/169 of 29/08/2008	2 Page	2 ex.
5. Re: clarification appeal	2 page	2 ex.
6. Invention patent application number 27/05/2004 A/00480 of	2 page	2 ex.
7. Statement of designation of inventors invention titled "OLOPÂINE"	2 page	2 ex.
8. Description of the invention	6 page	2 ex.
9. CLAIMS	2 page	2 ex.
10. SUMMARY	2 page	2 ex.

Done: Applicant undersigned OLOPÂINE
Date: 12/03/2008

Contestatar: Solicitant Subsemnata OLOPÂINE

Str. ...

Loc. ... România.

**CĂTRE: OFICIUL DE STAT PENTRU
INVENȚII ȘI MĂRCI**

**Str. Ion Ghica Nr. 5; Sector 3; CP 32;
BUCUREȘTI; cod 730096; ROMÂNIA.**

CONTESTAȚIE

**la HOTĂRÂREA Nr. 3/169 din 29.08.2008
emisă de Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci prin comisia
de examinare de specialitate,**

**privind cererea de brevet de invenție cu
Nr. A 2004 00480 și cu data de depozit 27.05.2004**

1/24

Protesting: Applicant undersigned OLOPÂINE

Str. ...

Location. ... Romania.

TO: OFFICE OF STATE INVENTIONS AND TRADEMARKS

**Str. Ion Ghica no. 5, Sector 3, PS 32;
BUCHAREST, code 730096, ROMANIA.**

CONTESTATION

**Case no. 3/169 of 29.08.2008
issued by the State Office for Inventions and
Trademarks by the examining specialist,**

**the patent application with
No. A 2004 00480 and filing date 27.05.2004**

1/24

**CONTESTAȚIA este redactată de către Solicitant:
Subsemnata OLOPÂINE**

Nota de redactare:

Obiectul CONTESTAȚIEI este contestarea “HOTĂRÂRII Nr. 3/169 din 29.08.2008 emisă de Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci prin comisia de examinare de specialitate, de respingere a cererii de brevet de invenție cu Nr. A 2004 00480 și cu data de depozit 27.05.2004.

Obiectul cererii de brevet de invenție Nr. A 2004 00480 cu data de depozit 27.05.2004 a fost denumit “OLOPÂINE – înlocuitor natural pentru pâine coaptă” și va fi denumit în continuare pe parcursul contestației “produsul propus pentru brevetare”.

Pentru ușurarea parcurgerii contestației și eliminarea dubiilor de interpretare, articolele de lege folosite în contestație sunt scrise înclinat iar punctele de vedere ale solicitantului sunt scrise normal.

Prin această contestație dorința solicitantului este de a aduce argumente și lămuriri în plus, privind analiza, noutatea și necesitatea pentru societate a obiectului cererii de brevet de invenție, scopul urmărit este de a se lua o hotărâre justă și în acord cu legea în vigoare.

Scrierea contestației încearcă să cuprindă punctul de vedere al solicitantului, raportat la legislația în vigoare, prin posibilitatea particulară de cunoaștere și înțelegere pe care le are, de a argumenta și completa principalele solicitări cerute de procesul legislativ de brevetare.

Recunosc că simplitatea și noutatea produsului ce face obiectul cererii de brevet de invenție, împreună cu cunoașterea redusă în ce privește plasarea în stadiul tehnicii, decrierea și prezentarea lui au fost pentru mine ca solicitant un lucru complex, greu de realizat și cred că cu unele lipsuri, dar de asemeni îmi este greu deocamdată să accept hotărârea luată de respingere a cererii de brevet de invenție.

Din punctul meu de vedere ca solicitant, inventator și consumator al acestui nou produs ce face obiectul cererii de brevet de invenție, consider că importanța acestui nou produs în alimentația umană, în prevenție și în menținerea unui nivel de sănătate ridicat, este mult mai importantă decât orgoliul personal, banii cheltuiți și timpul acordat, iar o hotărâre favorabilă din partea O.S.I.M. ar avea ca efect pozitiv o creștere a credibilității și posibilități sporite pentru publicitate și deasemeni pentru finanțare efectivă în vederea fabricării pe cale industrială a acestui nou produs.

În continuare este prezentat conținutul contestației într-o formă succintă și la obiect, mai întâi este trecut paragraful de lege în discuție urmând ca dedesubt să urmeze punctul de vedere al solicitantului.

**CONTESTATION is written by the Applicant:
undersigned OLOPÂINE**

Note the editing:

Subject to appeal is challenging the "Decision no. 3/169 of 29.08.2008 emitted by the State Office for Inventions and Trademarks by the examining specialist, to reject the patent application no. A 2004 00480 and filing date 27.05.2004.

Subject patent application no. A 2004 00480 05/27/2004 filing date was called "OLOPÂINE - natural substitute for bread baked" and will be hereinafter during the the contestation "for the proposed product patent".

For ease of browsing the challenge and eliminate doubts of interpretation, law articles used in the complaint are written and angled views of the applicant in lowercase.

By this appeal the applicant desire is to bring additional arguments and explanations, on analysis, novelty and need for society to subject patent application, the goal is to make a fair decision in accordance with applicable law.

Writing the contestation trying to contain the applicant's point of view, related to law, by allowing private knowledge and understanding that is, to argue and complete roots in key applications required by the patent law.

Recognize that the simplicity and newness of the product being teach patent application, together with reduced knowledge of the placement prior art, decrierea and his presentation was for me requesting something complex, difficult and I think with some gaps but also it is hard yet to accept the decision made to refuse the patent.

From my perspective as an applicant, the inventor of this new consumer product on which the application for patent, I think the importance of this new product in human nutrition in prevention and maintaining a high level of health is more important than personal ego, money and spend your time and a favorable decision from the OSIM would have the positive effect of increased reliability and greater opportunities for effective advertising and also for funding by industry to manufacture this new product.

Following is the contents of the contestation in a brief and concise form, first paragraph of the law is passed in the discussion below will follow the point of view of the applicant.

În motivarea Hotărârii de respingere se arată: citat din motivare

“Examinarea în fond a cererii de brevet de invenție are la bază îndeplinirea prevederilor Art. 26 din Legea nr. 64/1991, privind brevetele de invenție republicată în M.O. nr. 541/08.08.2007.”

Punctul de vedere al solicitantului privind îndeplinirea prevederilor Art. 26 din Legea nr. 64/1991, privind brevetele de invenție republicată în M.O. nr. 541/08.08.2007, se prezintă în continuare prin citare cu scriere înclinată a articolului de lege, urmat de punctul de vedere al solicitantului cu scriere normală.

Prezentare art. Nr. 26.: citat

“ART. 26

OSIM examineaza daca:

A. cererea de brevet de inventie respecta:

- a) dispozitiile art. 6;*
- b) conditiile privind depozitul, prevazute la art. 14-16;*
- c) conditiile pentru recunoasterea prioritatii prevazute la art. 20, 21 si 22;*
- d) conditia de unitate a inventiei prevazuta la art. 19 alin. (1);*

B. inventia care constituie obiectul cererii:

- a) este dezvaluita potrivit art. 18;*
- b) nu este exclusa de la brevetare, potrivit art. 8 alin. (1), sau nu indeplineste conditiile prevazute la art. 9;*
- c) indeplineste conditiile de brevetabilitate prevazute la art. 7 si art. 10-13.*

ART. 26

OSIM examineaza daca:

A. cererea de brevet de inventie respecta:

- a) dispozitiile art. 6;*

ART. 6

Persoanele fizice sau juridice straine avand domiciliul sau sediul in afara teritoriului Romaniei beneficiaza de dispozitiile prezentei legi, in conditiile tratatelor si conventiilor internationale privind inventiile, la care Romania este parte.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Solicitantul nu este persoană străină și are domiciliul pe teritoriul României astfel:

Solicitant: Subsemnata OLOPĂINE; Str. ...; România;

In the terms of the rejection stated: quote of the reasons

"Substantive Examination of patent application is based on fulfillment of Article 26 of Law no. 64/1991, republished in the Patent Gazette no. 541/08.08.2007. "

Applicant's view on fulfillment of Article 26 of Law no. 64/1991, republished in the Patent Gazette no. 541/08.08.2007, presented below citing the writing inclined Article by law, followed by terms of the applicant with normal writing.

Art presentation. No. 26.: Quote

"Article 26

OSIM examines whether:

A patent application follow:

- a) the provisions of art. 6;*
- b) the storage conditions, stipulated in art. 14-16;*
- c) the conditions for recognition of priority stipulated in art. 20, 21 and 22;*
- d) condition of unity of invention under Art. 19 para. (1);*

B. invention covered by the application:

- a) is disclosed pursuant to Art. 18;*
- b) is not excluded from patentability under Art. Article 8. (1), or does not meet the conditions stipulated in art. 9;*
- c) fulfills the conditions of patentability provided for in art. 7 and Art. 10 to 13.*

Article 26

OSIM examines whether:

A patent application follow:

- a) the provisions of art. 6;*

Article 6

Individuals or legal entities with domicile or registered office outside Romania within the provisions of this Act, under international treaties and conventions on inventions to which Romania is part. "

Point of view of the applicant.

The applicant is not stranger and domiciled in Romania as follows:

Applicant: OLOPÂINE undersigned, Str. ..., Romania;

“ART. 26

OSIM examineaza daca:

A. cererea de brevet de inventie respecta:

b) conditiile privind depozitul, prevazute la art. 14-16;

ART. 14

(1) Cererea de brevet de inventie, redactata in limba romana, trebuie sa cuprinda:

a) solicitarea acordarii unui brevet;

b) datele de identificare a solicitantului;

c) o descriere a inventiei;

d) una sau mai multe revendicari;

e) desenele la care se face referire in descriere sau revendicari.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Documentele solicitate s-au depus la O.S.I.M. prin Cererea de brevet de invenție înregistrată la O.S.I.M. cu nr. A / 00480 din data de 27.05.2004.

“(2) Daca solicitantul nu este acelasi cu inventatorul, cererea de brevet de inventie va contine si indicatii care sa permita stabilirea identitatii inventatorului si va fi insotita de un document din care sa reiasa modul in care solicitantul a dobandit dreptul la acordarea brevetului.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Solicitantul este același cu inventatorul.

“(3) Documentul prevazut la alin. (2) va putea fi depus pana la luarea unei hotarari asupra cererii de brevet.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Documentul a fost depus odată cu cererea de brevet.

“(4) Depunerea cererii de brevet poate fi facuta de persoana indreptatita la acordarea brevetului, personal sau in orice mod prescris de regulamentul de aplicare a prezentei legi.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Depunerea cererii de brevet s-a facut prin poștă.

“(5) In toate procedurile in fata OSIM, solicitantul este considerat a fi persoana indreptatita la acordarea brevetului.

(6) Cererea de brevet se depune la OSIM, la alegerea solicitantului, pe hartie sau sub o alta forma si printr-un mijloc de transmitere acceptat de OSIM si prevazut de regulamentul de aplicare a prezentei legi.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Depunerea cererii de brevet s-a facut prin poștă și pe suport de hârtie.

"Article 26

OSIM examines whether:

A patent application follow:

b) the storage conditions, stipulated in art. 14-16;

Article 14

(1) the patent application, written in Romanian, shall include:

a) grant of a patent application;

b) data identifying the applicant;

c) a description of the invention;

d) one or more claims;

e) any drawings referred to in the description or claims. "

Point of view of the applicant.

Requested documents were submitted to O.S.I.M. the patent application filed with OSIM no. A / 00480 dated 27.05.2004.

"(2) If the applicant is not the same inventor, the patent application will contain indications which identify the inventor and shall be accompanied by a document revealing how the applicant acquired the right to the patent."

Point of view of the applicant.

The applicant is also the inventor.

"(3) The document referred to in para. (2) may be submitted until a decision is made on the patent application. "

Point of view of the applicant.

The document was submitted with the patent application.

"(4) The patent application may be made by the person entitled to the patent, in person or in any manner prescribed by the regulations implementing this law."

Point of view of the applicant.

The patent application was made by post.

"(5) In all proceedings before OSIM, the applicant is considered to be the person entitled to the patent.

(6) The patent application is filed with OSIM, at the applicant, on paper or in another form and by means of transmission accepted by OSIM and Regulations stipulated by this law. "

Point of view of the applicant.

The patent application was made by mail and on paper.

“(7) Cererea de brevet este însoțită de un rezumat care se depune cel mai târziu cu 2 luni înainte de data publicării cererii.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Rezumatul a fost depus odată cu Cererea de brevet de invenție înregistrată la OSIM cu nr. A / 00480 din data de 27.05.2004

“(8) Rezumatul servește în mod exclusiv informării tehnice; acesta nu poate fi luat în considerare pentru alte scopuri, în special pentru determinarea întinderii protecției solicitate și nici pentru aplicarea prevederilor art. 10 alin. (3).

ART. 10

(3) Stadiul tehnicii cuprinde, de asemenea, conținutul cererilor depuse la OSIM și al cererilor internaționale pentru care s-a deschis faza națională în România sau europene desemnând România, așa cum acestea au fost depuse, care au o dată de depozit anterioară celei prevăzute la alin. (2) și care au fost publicate la sau după această dată, potrivit legii.

ART. 15

(1) Data de depozit a cererii de brevet de invenție este data la care au fost înregistrate următoarele:

- a) o indicație explicită sau implicită ca se solicită acordarea unui brevet de invenție;*
- b) indicații care să permită stabilirea identității solicitantului sau care să permită contactarea acestuia de către OSIM;*
- c) o parte care, la prima vedere, să poată fi o descriere a invenției.*

(2) În cazul în care lipsește o parte a descrierii, în scopul atribuirii datei de depozit, aceasta poate fi depusă ulterior, data de depozit fiind data la care aceasta parte a fost depusă și la care taxa pentru înregistrarea acestei părți a fost plătită.

(3) Dacă partea lipsă a descrierii prevăzute la alin. (1) lit. c), depusă ulterior, este retrasă, data de depozit va fi data la care sunt îndeplinite cerințele la care se face referire la alin. (1).

(4) Condițiile de depunere ulterioară și cele de retragere a părții lipsă a descrierii care a fost depusă ulterior conform alin. (2), sunt prevăzute de regulamentul de aplicare a prezentei legi.

(5) În cazul în care cererea de brevet de invenție nu conține o parte care, la prima vedere, să poată fi o descriere, în scopul acordării datei de depozit, în cererea de brevet de invenție poate fi făcută referire, în limba română, la o cerere depusă anterior la un oficiu care înlocuiește descrierea, cu respectarea prevederilor regulamentului de aplicare a prezentei legi. În caz contrar, nu se acordă data de depozit, iar cererea nu va fi tratată ca o cerere de brevet de invenție.

(6) Cererea de brevet de invenție se înscrie în Registrul național al cererilor de brevet depuse. Până la publicarea datelor din acest registru în Buletinul Oficial de Proprietate Industrială, acestea nu sunt publice, potrivit legii speciale.

(7) Revendicările și desenele privind invenția pot fi depuse și în termen de două luni de la data de depozit a cererii de brevet, cu plata taxei legale.

"(7) The application is accompanied by a summary shall be submitted not later than 2 months before publication of the application."

Point of view of the applicant.

The summary was submitted with the patent application filed with OSIM no. A / 00480 dated 27.05.2004

"(8) abstract serves exclusively technical information, it can not be considered for other purposes, especially to determine the extent of the protection sought nor for the application of art. Article 10. (3).

Article 10

(3) The prior art also includes the contents of applications filed with OSIM and international demands to open European national phase in Romania or designating Romania, as they were submitted, with a filing date earlier than provided in paragraph . (2) and which were published on or after that date, according to law.

Article 15

(1) Date of filing of the patent is the date they were recorded as follows:

- a) an express or implicit indication that they apply for a patent;*
- b) indications allowing the applicant to establish identity or allowing contacted by OSIM;*
- c) a part which, at first glance, appears to be a description of the invention.*

(2) If the missing part of description, the purpose of filing date, it may be filed later filing date is the date on which this part was filed and the fee for recording this part has been paid.

(3) If the description specified in paragraph no. (1). c) deposit is subsequently withdrawn, the filing date shall be the date of fulfillment of the requirements referred to in para. (1).

(4) The conditions of deposition and the subsequent withdrawal of missing part of the description has been filed under paragraph later. (2), are provided by the implementing regulations of this law.

(5) If the patent application does not contain a part which, at first glance, appears to be a description of the purpose of granting a filing date, the patent application may be referred, in Romanian , an application filed before an office that replaces the description with the provisions of the Regulations of this Law. Otherwise, do not give the date of filing, and the application shall not be treated as a patent application.

(6) An application for patent shall be entered in the National Register of Patent Applications. Until the publication of data from the register in the Official Bulletin of Industrial Property, they are not public under special laws.

(7) claims and drawings of the invention may be filed within two months from the date of filing the patent application, pay the fee.

(8) In cazul cererii internationale de brevet sau a cererii de brevet european, data de depozit este data care rezulta din tratatele si conventiile internationale la care Romania este parte si aceasta data se inscrie in Registrul national al cererilor de brevet depuse.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Data de depozit a cererii de brevet de invenție a fost stabilită la 27.05.2004 și s-a constituit depozitul national reglementar nr. A 2004 00480 conform art. 14.

“ART. 16

(1) Persoanele fizice sau juridice pot, pentru motive justificate, sa depuna descrierea, revendicarile si desenele intr-o limba straina cu conditia ca, in termen de 2 luni de la inregistrarea cererii sau, dupa caz, de la data deschiderii fazei nationale, sa depuna la OSIM o traducere conforma, in limba romana, a acestor documente si sa fie platita taxa legala.

(2) Se considera ca indeplinesc conditiile privind forma si continutul unei cereri din prezenta lege:

a) cererile internationale care indeplinesc conditiile privind forma si continutul prevazute de Tratatul de cooperare in domeniul brevetelor, adoptat de Conferinta diplomatica de la Washington la 19 iunie 1970, ratificat prin Decretul Consiliului de Stat nr. 81 din 2 martie 1979, cu modificarile ulterioare;

b) cererile internationale care indeplinesc conditiile de forma si de continut prevazute de Tratatul de cooperare in domeniul brevetelor si cerute de OSIM sau de Oficiul European de Brevete, atunci cand actioneaza pentru OSIM, dupa ce a inceput prelucrarea sau examinarea acestora.

(3) De asemenea, vor fi respectate orice alte cerinte cu privire la forma si continutul cererii prevazute in regulamentul de aplicare a prezentei legi.

(4) Daca sunt indeplinite prevederile art. 14 alin. (1) sau ale art. 16 alin. (1), depozitul cererii produce efectele unui depozit national reglementar.

(5) Prin depozit national reglementar se intelege orice depozit care este suficient pentru stabilirea datei la care a fost depusa cererea, oricare ar fi fost soarta ulterioara a acesteia.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Nu face obiectul prezentei cereri de brevet.

“ART. 26

OSIM examineaza daca:

A. cererea de brevet de inventie respecta:

c) conditiile pentru recunoasterea prioritatii prevazute la art. 20, 21 si 22;

ART. 20

(1) Orice persoana care a depus, in mod regulamentar, in orice stat parte la Conventia de la Paris pentru protectia proprietatii industriale sau stat membru la Organizatia Mondiala a Comertului, o cerere de brevet de inventie, de model de utilitate sau de certificat de utilitate ori succesorul sau in drepturi beneficiaza, pentru a efectua depunerea unei cereri ulterioare de brevet de inventie in Romania

(8) When international patent application or European patent application, the filing date is the date provided for in treaties and conventions to which Romania is a party and this time is included in the National Register of Patent Applications. "

Point of view of the applicant.

Date of filing of the patent was set to 05/27/2004 and no regular national filing was constituted. A 2004 00480 according to art. 14.

"Article 16

(1) Natural or legal persons may, for valid reasons to file description, claims and drawings in a foreign language provided that, within two months from filing or, where appropriate, the date of opening national submit to comply with OSIM a translation in Romanian, of these documents and legal fee to be paid.

(2) is considered to meet the requirements of form and content of an application of this law:

a) international applications that meet the requirements of form and content provided by the Patent Cooperation Treaty, adopted by Diplomatic Conference in Washington on June 19, 1970, ratified by the Decree no. 81 of March 2, 1979, as amended;

b) international applications that meet the requirements of form and content provided by the Patent Cooperation Treaty and required by OSIM or the European Patent Office, when acting for OSIM, after starting their treatment or examination.

(3) will also be met any other requirements regarding the form and content of the application specified in the Implementing Regulations to this Law.

(4) If the provisions of art. Article 14. (1) or Art. 16 para. (1), filing a regular national filing effect.

(5) regular national filing is meant any filing that is sufficient to establish the date on which the application was filed, whatever its future fate. "

Point of view of the applicant.

Not covered by this patent application.

"Article 26

OSIM examines whether:

A patent application follow:

c) the conditions for recognition of priority stipulated in art. 20, 21 and 22;

Article 20

(1) Any person who has, in a regular manner, in any State Party to the Paris Convention for the Protection of Industrial Property or Member World Trade Organization, an application for patent or utility model certificate utility or successor in title benefits to filing a subsequent patent in Romania the same invention, a right of priority during a period of 12 months calculated from the date of filing the earlier application.

6/24

(2) Orice depozit care are valoarea unui depozit national reglementar potrivit legislatiei nationale a oricarui stat parte la Conventia de la Paris sau stat membru la Organizatia Mondiala a Comertului in care a fost constituit va fi recunoscut ca dand nastere unui drept de prioritate.

(3) O cerere de brevet european desemnand Romania si pentru care a fost acordata o data de depozit are in Romania valoarea unui depozit national reglementar, luandu-se in considerare, atunci cand este cazul, si prioritatea revendicata pentru cererea de brevet european.

(4) Solicitantul unei cereri de brevet de inventie poate beneficia de prioritatea unei cereri de brevet anterioare pentru aceeasi inventie, daca depune odata cu cererea de brevet o declaratie in care revendica prioritatea cererii anterioare, justificata prin acte de prioritate, in conditiile regulamentului de aplicare a prezentei legi.

(5) Intr-o cerere de brevet se poate recunoaste revendicarea unor prioritati multiple, cu conditia respectarii prevederilor alin. (1), numai pentru acele elemente ale cererii de brevet care sunt cuprinse in cererea sau in cererile a caror prioritate este revendicata; prioritatile multiple pot fi revendicate, dupa caz, si pentru aceeasi revendicare.

(6) Prioritatea poate fi recunoscuta doar pentru acele elemente care sunt clar dezvaluite in cererea de brevet luata in totalitatea sa.

(7) Prioritatea poate fi recunoscuta si pentru o cerere de brevet care revendica sau ar fi putut revendica prioritatea unei cereri de brevet anterioare, la o data de inregistrare ulterioara datei de expirare a termenului de prioritate, dar nu mai mult de doua luni de la data expirarii acestui termen, cu plata taxei legale, daca:

- a) o cerere expresa este formulata in acest sens, in conditiile prevazute de regulamentul de aplicare a prezentei legi;*
- b) cererea este formulata in termen;*
- c) cererea prezinta motivele pentru care termenul de prioritate nu a fost respectat;*
- d) OSIM constata ca cererea de brevet ulterioara nu a fost depusa in termenul de prioritate, desi solicitantul a depus toate diligentele in acest scop sau cand nerespectarea termenului nu s-a produs cu intentie.*

(8) In cazul in care solicitantul cererii de brevet de inventie revendica un drept de prioritate apartinand altei persoane, pentru recunoasterea prioritatii este necesara depunerea la OSIM a unei autorizatii din partea cedentului, din care sa rezulte ca solicitantul are dreptul sa revendice prioritatea cererii anterioare.

(9) Termenul de depunere a autorizatiei este de maximum 3 luni de la revendicarea prioritatii.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Nu face obiectul prezentei cereri de brevet.

(2) Any filing that is equivalent to a regular national filing under the national law of any State Party to the Paris Convention or Member World Trade Organization that was formed will be recognized as giving rise to a right of priority.

(3) A European patent application designating Romania and has been given a filing date in Romania is the value of a regular national filing, taking into account, when appropriate, and claimed priority to European patent application.

(4) Where a patent application may enjoy the priority of a previous patent application for the same invention, if the patent application filed with a declaration claiming priority of earlier application, justified by the priority, under the Regulations of this law.

(5) In a patent claim can recognize multiple priorities, subject to par. (1), only those elements of the patent application are contained in the application or applications whose priority is claimed, multiple priorities may be claimed, as appropriate, and for any one claim.

(6) Priority may be recognized only for those items that are clearly disclosed in the patent application made whole.

(7) Priority may be recognized for a patent which claims or could claim priority of an earlier patent application at a later registration date of the expiration date of priority, but not more than two months after expiration of that period, pay the fee if:

- a) an express request is made in this respect, as required by the Regulations of this Law;*
- b) the request is made in time;*
- c) request the reasons for which the priority was not observed;*
- d) OSIM further finds that the patent application was not filed within the priority, although the applicant has made all efforts for this purpose or failure to comply when it was not intentional.*

(8) If the applicant for the patent claims a priority right belonging to another person is required to recognize the priority filing with OSIM an authorization by the assignor, which shows that the claimant is entitled to claim priority of earlier application.

(9) The deadline for permit is within 3 months from the priority claim."

Point of view of the applicant.
Not covered by this patent application.

“ART. 21

(1) *Daca intr-un termen de 12 luni de la data de depozit a unei cereri de brevet de inventie acordata de OSIM este depusa o cerere de brevet de inventie ulterioara, de catre solicitantul cererii anterioare sau de catre succesorul sau in drepturi, atunci in cererea ulterioara poate fi revendicat un drept de prioritate pentru aceeaasi inventie, denumit drept de prioritate interna. Daca a fost revendicat un drept de prioritate interna intr-o cerere ulterioara, cererea anterioara a carei prioritate a fost revendicata este considerata ca fiind retrasa, daca nu s-a luat o hotarare.*

(2) *Prioritatea interna poate fi revendicata odata cu depunerea cererii ulterioare sau intr-un termen de doua luni de la data depunerii acestei cereri.*

(3) *Prioritatea interna a unei cereri anterioare, revendicata intr-o cerere ulterioara, nu va fi recunoscuta daca:*

a) cel putin una dintre cererile de brevet de inventie a beneficiat de o prioritate, in conditiile prevazute la art. 17;

b) in cererea anterioara au fost revendicate prioritati interne si una dintre ele are data anterioara termenului de 12 luni calculat de la data de depozit a cererii ulterioare;

c) actul de prioritate interna nu a fost depus in termenul prevazut de regulamentul de aplicare a prezentei legi.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Nu face obiectul prezentei cereri de brevet.

“ART. 22

(1) *In cazul in care solicitantul a omis sa revendice prioritatea odata cu depunerea cererii, revendicarea poate fi facuta in conditiile prevazute de regulamentul de aplicare a prezentei legi, cel mai tarziu in termen de doua luni de la aceasta data, cu plata taxei legale.*

(2) *Actele de prioritate se depun intr-un termen de 16 luni de la data celei mai vechi prioritati sau, dupa caz, in 4 luni de la data deschiderii fazei nationale.*

(3) *In cazul in care OSIM considera ca in procedura de examinare este necesara traducerea unei cereri de brevet anterioare, care a servit ca baza pentru revendicarea prioritatii, invita solicitantul sa depuna o traducere conforma in limba romana a cererii anterioare, cu respectarea prevederilor regulamentului de aplicare a prezentei legi.*

(4) *In cazul neindeplinirii prevederilor alin. (2) sau ale art. 20, OSIM hotaraste, in termen de 6 luni de la data de depozit sau de la data deschiderii fazei nationale, ca prioritatea nu este recunoscuta.”*

Punctul de vedere al solicitantului.

Nu face obiectul prezentei cereri de brevet.

“ART. 26

OSIM examineaza daca:

A. cererea de brevet de inventie respecta:

d) conditia de unitate a inventiei prevazuta la art. 19 alin. (1);

"Article 21

(1) If a period of 12 months from the date of filing a patent application is filed with OSIM granted a further patent application, the previous application by the applicant or by his successor in title, then subsequent application may be claimed a right of priority for the same invention, called internal priority right. If it was claimed a right of internal priority in a subsequent application, the earlier application whose priority is claimed is deemed to be withdrawn, unless acted.

(2) Priority may be claimed once internal application or a further period of two months from the date the application was filed.

(3) internal priority of a previous request, claimed in a subsequent application will not be recognized if:

- a) at least one patent application received a priority, as provided in art. 17;*
- b) in the earlier application were claimed domestic priority and one of them has the earlier date within 12 months of the date of filing the subsequent application;*
- c) internal priority document is not filed within the period stipulated by the implementing regulations of this law. "*

Point of view of the applicant.

Not covered by this patent application.

"Article 22

(1) If the applicant has failed to claim the priority with the application, the claim may be made as required by the Regulations of this Law, at the latest within two months from this date, the legal fee .

(2) Priority documents shall be submitted within a period of 16 months from the earliest priority date or, where appropriate, in four months from the date of opening the national phase.

(3) If OSIM considers that the examination procedure is necessary to translate an earlier patent, which served as the basis for claiming priority, invite the applicant to submit a certified translation into Romanian of the previous application, in compliance with Regulation by this law.

(4) for failure to par. (2) or Art. 20, OSIM shall decide, within 6 months from the filing date or the date of opening the national phase, the priority is not recognized. "

Point of view of the applicant.

Not covered by this patent application.

"Article 26

OSIM examines whether:

A patent application follow:

- d) condition of unity of invention under Art. 19 para. (1);*

ART. 19

(1) Cererea de brevet trebuie sa se refere numai la o singura inventie sau la un grup de inventii legate intre ele de o asemenea maniera incat sa formeze un singur concept inventiv general.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Cererea de brevet se refera numai la o singură invenție.

“ART. 26

OSIM examineaza daca:

B. inventia care constituie obiectul cererii:

a) este dezvaluita potrivit art. 18;

ART. 18

(1) Inventia trebuie sa fie dezvaluita in cererea de brevet suficient de clar si complet, astfel incat o persoana de specialitate in domeniu sa o poata realiza.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Invenția a fost dezvăluită în cererea de brevet suficient de clar și complet, astfel încât o persoană de specialitate în domeniu să o poată realiza.

“(2) Daca inventia se refera la un material biologic sau la utilizarea unui material biologic la care publicul nu a avut acces si care nu poate fi descris in cererea de brevet de inventie intr-un mod care sa permita unei persoane de specialitate in domeniu sa realizeze inventia, conditiile prevazute la alin. (1) sunt considerate indeplinite numai daca solicitantul dovedeste printr-un document ca, anterior datei de depozit a cererii de brevet de inventie, materialul biologic a facut obiectul unui depozit la o autoritate de depozit internationala.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Nu face obiectul prezentei cereri de brevet.

“(3) Revendicarile definesc obiectul protectiei solicitate si trebuie sa fie clare, concise si sa fie sustinute de descrierea inventiei.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Descrierea invenției susține revendicările care definesc obiectul protecției solicitate, deasemeni ele sunt clare si concise.

“ART. 26

OSIM examineaza daca:

B. inventia care constituie obiectul cererii:

b) nu este exclusa de la brevetare, potrivit art. 8 alin. (1), sau nu indeplineste conditiile prevazute la art. 9;

ART. 8

(1) Nu sunt considerate inventii, in sensul art. 7, in special:

9/24

Article 19

(1) The patent application shall relate only to one invention or group of inventions linked together in such a way to form a single inventive concept. "

Point of view of the applicant.

The patent application relates to only one invention.

"Article 26

OSIM examines whether:

B. invention covered by the application:

a) is disclosed pursuant to Art. 18;

Article 18

(1) The invention must be disclosed in the patent application sufficiently clear and complete so that a person skilled in the art to be able to make. "

Point of view of the applicant.

Learn was disclosed in the patent application sufficiently clear and complete so that a person skilled in the art to be carried out.

"(2) If the invention is a biological material or to use biological material to which the public has access and can not be described in patent application in a manner allowing a person skilled in the to realize the invention, the conditions stipulated in para. (1) are considered accomplished only if the applicant proves by a document that, before filing the patent, the subject of a biological material deposit an international depositary authority. "

Point of view of the applicant.

Not covered by this patent application.

"(3) The claims define the object of protection required and must be clear, concise and supported by the description of the invention."

Point of view of the applicant.

Description of the invention supports the claims that define the object of protection required, also they are clear and concise.

"Article 26

OSIM examines whether:

B. invention covered by the application:

b) is not excluded from patentability under Art. Article 8. (1), or does not meet the conditions stipulated in art. 9;

Article 8

(1) are not regarded as inventions within the meaning of art. 7, in particular:

- a) descoperirile, teoriile stiintifice si metodele matematice;
- b) creatiile estetice;
- c) planurile, principiile si metodele in exercitarea de activitati mentale, in materie de jocuri sau in domeniul activitatilor economice, precum si programele de calculator;
- d) prezentarile de informatii.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Nu face obiectul prezentei cereri de brevet.

“ART. 9

(1) Nu se acorda brevet de inventie, potrivit prezentei legi, pentru:

- a) inventiile a caror exploatare comerciala este contrara ordinii publice sau bunelor moravuri, inclusiv cele daunatoare sanatatii si vietii persoanelor, animalelor ori plantelor, si care sunt de natura sa aduca atingeri grave mediului, cu conditia ca aceasta excludere sa nu depinda numai de faptul ca exploatarea este interzisa printr-o dispozitie legala;”*

Punctul de vedere al solicitantului.

Nu este cazul, materiile prime utilizate pentru realizarea “produsului propus pentru brevetare” sunt cele utilizate curent până în prezent în industria alimentară și pentru care există documente și testări ce dovedesc că nu sunt dăunătoare sănătății și vieții persoanelor, animalelor ori plantelor, deasemeni nu sunt de natură să aducă atingeri grave mediului, noutatea constând în combinarea materiilor prime utilizate, în raportul de combinare și în starea materiei prime înainte de combinare.

“b) soiurile de plante si rasele de animale, precum si procedeele esential biologice pentru obtinerea plantelor sau animalelor. Prevederea nu se aplica procedeele microbiologice si produselor obtinute prin aceste procedee;

c) inventiile avand ca obiect corpul uman in diferitele stadii ale formarii si dezvoltarii sale, precum si simpla descoperire a unuia dintre elementele sale, inclusiv secventa sau secventa partiala a unei gene;

d) metodele de tratament al corpului uman sau animal, prin chirurgie ori prin terapie, si metodele de diagnosticare practicate asupra corpului uman sau animal.

(2) Dispozitiile alin. (1) lit. d) nu se aplica produselor, in special substante sau compozitii pentru utilizare in oricare dintre aceste metode.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Nu face obiectul prezentei cereri de brevet.

“ART. 26

OSIM examineaza daca:

B. inventia care constituie obiectul cererii:

- c) indeplineste conditiile de brevetabilitate prevazute la art. 7 si art. 10-13.**

10/24

- a) discoveries, scientific theories and mathematical methods;
- b) aesthetic creations;
- c) schemes, rules and methods for performing mental activities, playing games or doing business, and software;
- d) disclosures. "

Point of view of the applicant.
Not covered by this patent application.

"Article 9

(1) No patent is granted under this law, to:

- a) inventions whose commercial exploitation is contrary to public policy or morality, including the harmful health and life of humans, animals or plants, and which are likely to seriously harm the environment, provided that this exclusion does not depend merely on the fact that exploitation is prohibited by a legal provision; "

Point of view of the applicant.
Not applicable, materials used for the "proposed product patent" are commonly used to date in the food industry and there are documents and tests that prove they are not harmful to health and life of humans, animals or plants, also are likely to seriously harm the environment, the novelty consists in combining the raw materials used in combination and condition report before blending raw materials.

"B) plant and animal varieties and essentially biological processes for obtaining plants or animals. The provision does not apply to microbiological processes and products derived thereof;

- c) inventions having as the human body in various stages of its formation and development, and the simple discovery of one of its elements including the sequence or partial sequence of a gene;
- d) methods of treatment of human or animal body by surgery or therapy and diagnostic methods practiced on human or animal body.

(2) The provisions of paragraphs. (1). d) shall not apply to products, in particular substances or compositions for use in any of these methods. "

Point of view of the applicant.
Not covered by this patent application.

"Article 26

OSIM examines whether:

B. invention covered by the application:

- c) fulfills the conditions of patentability provided for in art. 7 and Art. 10 to 13.

10/24

ART. 7

(1) Un brevet poate fi acordat pentru orice invenție având ca obiect un produs sau un procedeu, în toate domeniile tehnologice, cu condiția ca aceasta să fie nouă, să implice o activitate inventivă și să fie susceptibilă de aplicare industrială.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Cererea pentru brevet de invenție are ca obiect un “produs propus pentru brevetare” fabricat în premieră și deasemeni pentru fabricarea lui a fost necesar crearea unui procedeu tehnologic în premieră.

Ideea, motorul în crearea noului “produs propus pentru brevetare” a fost tocmai introducerea în alimentație a tărațelor de grâu care conform noilor cercetări în domeniul nutriției sunt alimentul de bază prin fibrele naturale și prin bogăția în elemente nutritive, enzimatice, vitaminice și de oligoelemente cu condiția ca să fie cât mai puțin afectate mecanic sau termic.

Principalele elementele de noutate ale “produsului propus pentru brevetare” luat în comparație cu produse similare existente în fabricație (toate tipurile de pâine coaptă: albă, intermediară, neagră, Pâine Elta uscată prin deshidratare la temperaturi sub 40 gr.C sau pâine coaptă prin uscare la soare sau pe calorifer, etc.) sunt faptul că nu se folosește pentru înmuiere apă anorganică sau organică și că deasemeni nu se aplică tratamentul termic de coacere cu temperaturi de peste 200 gr.C. sau tratament termic de uscare.

În schimb pentru înmuiere “produsul propus pentru brevetare” folosește ca lichid uleiul de floarea soarelui presat la rece și nerafinat (doar filtrat) mult superior apei organice sau anorganice, deasemeni nu mai este nevoie de a se aplica un tratament termic de coacere, ceea ce face ca toate elementele componente ce definesc materiile prime utilizate (făina de grâu integrală(cu întregul conținut al învelișului bobului de grâu), uleiul de floarea soarelui presat la rece(fără prăjirea semințelor) și nerafinat, chimenul) să fie în stare naturală, organică puțin afectate de acțiunea mecanică la care sunt supuse prin măcinare și respectiv extracție, deci produsul se află foarte aproape de starea inițială, naturală și organică a materiilor prime, ceea ce îl face compatibil cu organismul uman, efortul energetic de asimilare a organismului uman este mai redus și deasemeni acționează benefic asupra sănătății consumatorului.

Alt element de noutate în favoarea “produsului propus pentru brevetare” este faptul că lichidul organic utilizat pentru înmuiere și legare a materiilor prime, uleiul acționează și ca element de conservare crescând durata de păstrare la peste o lună de zile din momentul fabricării, fără a necesita condiții speciale de depozitare.

Produsele de panificație cunoscute de solicitant care se apropie cel mai mult de “produsul propus pentru brevetare” și care nu folosesc tratamentul termic de coacere, sunt “Pâinea Elta” cu număr de înregistrare la O.S.I.M. – M/02713 din 06.04.2004, care pentru înmuiere folosește un lichid organic zerul (ce are în compoziție apă organică), deasemeni folosește de la grâu numai învelișul exterior adică tărața(întregul înveliș al bobului), aluatul obținut în urma înmuierii pentru uscare este supus unui proces de deshidratare sub temperaturi de 40 gr.C și alt produs pâinea coaptă prin uscare la soare sau pe calorifer (datele pentru preparare se găsesc descrise în cartea “HRANĂ VIE o speranță pentru fiecare”, autor Ernst Gunter, ed. Venus, București 2002, la pagina 105).

11/24

Article 7

(1) A patent may be granted for any invention having as a product or process in all fields of technology, provided it be new, involve an inventive step and be susceptible of industrial application. "

Point of view of the applicant.

Application for patent is to a "proposed product patent" made the first and also for its manufacture was necessary to create a technological process for the first time.

The idea, engine, to create new "product proposed for patenting" was just entering the diet of wheat bran according to new research in nutrition is the staple food with natural fibers and rich in nutrients, enzymes, vitamins and trace elements provided that you are less affected by mechanical or thermal.

The main new elements of the "product proposed for patenting" taken in comparison with the similar products in manufacturing (all types of baked bread: white, intermediate, dark, dry bread Elta by dehydration at temperatures below 40 degrees C or bread baked by drying sun or radiator, etc..) that are not used for water softening inorganic or organic, that also does not apply baking heat treatment to temperatures exceeding 200 gr.C. drying or heat treatment.

In exchange for wetting "proposed product patent" used as a liquid sunflower oil cold pressed and refined (filtered only) much higher than water organic or inorganic, also no longer need to apply heat treatment of baking , which makes all the components that define the raw material (whole wheat flour (to coat the entire contents of the grain of wheat), sunflower oil cold pressed (no seeds roasting) and unrefined, cumin) to be able natural, organic less affected by mechanical action faced by the grinding and extraction respectively, so the product is very close to its original state, natural and organic raw materials, making it compatible with the human body, the body's effort to assimilate energy human act is lower and also beneficial to consumer health.

Another novelty for "proposed product patenting" is that the organic liquid used for wetting and binding materials, oil acts as a storage element increases shelf life to more than one month from the time of manufacture, without requiring special storage conditions.

Bakery products known by the applicant which is closest to the "product proposed for patenting" and not use baking heat treatment, are "bread Elta" with registration number OSIM - M/02713 of 06.04.2004, which uses an organic liquid soaking whey (which is composed of organic water), also uses only the outer shell that wheat bran (whole shell of the grain), dough obtained after soaking for drying undergoes a drying process under temperatures of 40 degrees C and other bread products baked by the sun or drying on the radiator (data preparation are described in the book is "hope for every live food", author Ernst Gunter, ed. Venus , Bucharest 2002, on page 105).

11/24

Activitatea creativă a necesitat alegerea materiilor prime, starea lor de prelucrare, modul și raportul de combinare dintre materiile prime, obiectele utilizate pentru fabricare și depozitare, toate acestea au rezultat în urma unui efort de informare, adaptare, creare, cercetare și experimentare și se constituie într-un procedeu tehnologic creat și adaptat la noul “produs propus pentru brevetare”, deasemeni se consideră că este un element de noutate și este descris în “descrierea invenției”.

Natura a creat de-a lungul timpului cereale, legume, fructe, etc. care luate separat fiecare în parte reprezintă un întreg aflat în echilibru, prin eliminarea unei părți din întreg se produce un dezechilibru, utilizând în alimentație numai tărațe de grâu(exemplu Pâinea Elta) sau numai făina albă(majoritar la pâinea coaptă albă, intermediară sau chiar neagră) nu facem decat să introducem acest dezechilibru în corpurile noastre și astfel pe termen lung să ne afectăm sănătatea, prin comparație noul “produs propus pentru brevetare” se apropie de echilibrul natural al materiilor prime din care este fabricat și putem spune fără a greși că este în echilibru, integral și că consumul acestuia ne aduce o stare naturală de echilibru și de sănătate.

Susceptibilitatea aplicarii industriale a unui produs necesită îndeplinirea funcțiilor de realizabilitate, reproductibilitate, comercializare, etc..

Funcția de realizabilitate se consideră îndeplinită deoarece materiile prime, starea lor de prelucrare și obiectele pentru fabricare și depozitare utilizate în fabricarea “produsului propus pentru brevetare” se găsesc în comerț și fac parte din stadiul tehnicii, având avizele de legalitate îndeplinite, deasemeni pentru o persoană de specialitate sunt evidente și ușor de utilizat.

Procedeu tehnologic descris în “descrierea invenției” este clar, are toate elementele necesare pentru fabricare, deasemeni pentru o persoană de specialitate este ușor de aplicat și de realizat o mostră a “produsului propus pentru brevetare”.

Activitatea creativă a presupus crearea unui procedeu tehnologic de fabricare a “produsului propus pentru brevetare”, determinarea pe cale experimentală a raporturilor de combinare și a stării de prelucrare a materiilor prime, lucru descris în “descrierea invenției”, respectându-se aceste rapoarte se pot fabrica cantități diferite de produs în funcție de factorul de multiplicare utilizat, deasemeni respectarea procedurii tehnologice (în special a rapoartelor de combinare înmulțite cu factorul de multiplicare) face ca **funcția de reproductibilitate** a produsului să fie asigurată indiferent de cantitatea și de data de fabricație.

Funcția de comercializare presupune existența unui produs realizabil, piață de desfacere, preț de cost acceptabil, un termen de garanție cât mai mare, etc..

“Produsul propus pentru brevetare” din punctual de vedere al solicitantului se înscrie în categoria produselor de panificație din domeniul industrial al industriei alimentare.

La momentul actual industria alimentară în domeniul panificației se confruntă cu o cerere din partea consumatorilor, în continuă creștere de pâine neagră, obținută prin folosire de făină integrală de grâu (ce conține întreaga cantitate a învelișului), problemă încă nerezolvată în mod satisfăcător pentru consumator, observându-se astfel pe piață un deficit între cerere și ofertă.

12/24

Creative activity required choice of raw materials, their processing, and report how the combination of raw materials used for manufacturing and storage objects all have resulted from an effort to inform, adapt, create, research and experimentation and is in a technological process developed and adapted to the new "product proposed for patenting", also is considered a novelty and is described in the "description of the invention".

Nature has created over time cereals, vegetables, fruit, etc.. which taken separately are each a whole was in balance by removing a part of the whole imbalance occurs, using only wheat bran diet (eg bread Elta) or only white flour (white bread baked in the majority, intermediate or black) do not only to introduce this imbalance in our bodies and so long to affect our health, compared to new "product proposed for patenting" natural balance approach from what is produced and we can safely that is balanced, full and that its use brings a natural state of balance and health.

Susceptibility of industrial application of a product needs to fulfill the functions of realizabilitate, reproducibility, marketing, etc. ..

Realizabilitate function is considered fulfilled as raw materials, their processing and manufacturing and storage objects used in the manufacture of "product proposed for patenting" is found in commerce and are part of the prior art, met with legal notices, also for a person specialty are evident and easy to use.

Technological procedure described in the "description of the invention" is clear, has all the elements necessary for production, also to a person skilled is easy to apply and made an example of "product proposed for patenting".

Creative work involved creating a manufacturing process technology "product proposed for patenting" experimentally determining the relationship of combining and processing status of raw materials, work described in the "description of the invention", respecting these reports can factory produced different amounts depending on the multiplication factor used, also respect the technological process (in particular the reports of combination multiplied by the multiplication factor) **function makes the reproducibility** of the product to be provided regardless of the amount and date of manufacture.

Marketing function implies a realizable product, market outlets, price acceptable cost, a guarantee as possible, etc. ..

"The product proposed for certification" from the viewpoint of the applicant falls into the category of industrial bakery food industry.

At present food in the bakery industry is facing a consumer demand, growing black bread, obtained by using whole wheat flour (which contains the entire quantity of coating), still unsolved problem to the satisfaction of consumer seen in the market as a deficit between supply and demand.

12/24

Noul “produs propus pentru brevetare” are elementele necesare pentru a satisface cerințele consumatorilor, ajută la rezolvarea problemei de a realiza o pâine cât mai completă, integrală prin folosirea făinii integrale de grâu și care se adresează tocmai cererii consumatorilor de mai sus.

“Produsul propus pentru brevetare” care face obiectul cererii de brevet de invenție este un produs real, obținut printr-un procedeu tehnic care dă posibilitatea fabricării produsului în cantități variabile (de la cantități mici de ordinul kilogramelor până la cantități industriale de ordinul tonelor), în același timp asigurând și reproductibilitatea sa.

“Produsul propus pentru brevetare” este un produs ce se înscrie în categoria produselor de panificație, se cunoaște că pâinea este alimentul de baza în alimentația umană, practic participând la fiecare masă în raport de cel puțin 25%, iar pentru persoanele sărace uneori fiind singurul aliment de la masă și din acest punct de vedere solicitantul consideră că “produsul propus pentru brevetare” este mai hrănitor și mai bogat în elemente nutritive luat în comparație cu produsele similare.

Raportul dintre costul “produsului propus pentru brevetare” și beneficiul pentru hrănire și sănătate este net superior față de tipurile de pâine coaptă: albă, intermediară, neagră, etc. cunoscute din actuala industrie a panificației, acest aspect rezultă în special datorită reducerii consumului energetic și a cheltuielilor pentru fabricație (în special prin eliminarea tratamentului termic de coacere ce necesită temperaturi ridicate peste 200 gr.C și prin eliminarea procesului de rafinare a uleiului presat la rece), deasemeni și din aportul crescut în elemente nutritive, enzimatice, vitaminice și de oligoelemente.

“Produsul propus pentru brevetare” are o capacitate sporită de conservare în timp, până la o lună în condiții normale de depozitare, iar în condiții speciale de temperatură și de întuneric crește până la trei luni fără ca aspectul și gustul să se modifice.

Deasemeni noul “produs propus pentru brevetare” poate sta la baza fabricării unei game foarte variate de produse din gama dulciurilor și nu numai, fiind folosit ca materie primă și prin adăugare de diferite combinații de legume, fructe sau cereale.

“(2) Invențiile din domeniul biotehnologiei sunt brevetabile dacă se refera la:

- a) un material biologic care este izolat din mediul natural sau este produs prin orice procedeu tehnic, chiar dacă înainte se producea în natură;*
- b) plante sau animale, dacă posibilitatea tehnica de realizare a invenției nu se limitează la un anumit soi de plante sau la o anumită rasă de animale;*
- c) un procedeu microbiologic sau la un alt procedeu tehnic ori un produs, altul decât un soi de plante sau o rasă de animale, obținut prin acest procedeu;*
- d) un element izolat al corpului uman sau altfel produs printr-un procedeu tehnic, inclusiv secvența sau secvența parțială a unei gene, chiar dacă structura acelui element este identică cu structura unui element natural.”*

Punctul de vedere al solicitantului.

Nu face obiectul prezentei cereri de brevet.

13/24

The new "product proposed for patenting" has the elements necessary to meet consumer demands, help solve the problem of achieving a more complete bread, using whole wheat flour whole and addressing consumer demand just above.

"The product proposed for certification 'with the patent application is a real product, obtained through a technical process enabling manufacture product in varying amounts (in weight order small quantities to industrial quantities of order t), while also ensuring its reproducibility.

"The product proposed for patenting" is a product that falls into the category of bakery products, we know that bread is the staple food for human food, attending virtually every table in the report of at least 25% and sometimes only poor food on the table and in this regard the applicant considers that "the proposed product patent" is more nutritious and richer in nutrients taken in comparison with similar products.

Ratio between the "product proposed for patenting" and benefit for nutrition and health is far superior to the types of baked bread: white, intermediate, black, etc.. known current baking industry, This results mainly due to reduced energy consumption and costs for manufacturing (in particular by removing the baking heat treatment requiring high temperatures over 200 degrees C and the removal of the oil refining process), also and increased intake of nutrients, enzymes, vitamins and trace elements.

"The product proposed for patenting" has a greater capacity for conservation in time, up to a month under normal conditions of storage, and special conditions of temperature and darkness increased to three months without the appearance and taste may change.

Also new "product proposed for patenting" can be the basis for manufacturing a wide range of products in the range of sweets and not only being used as raw material and by adding different combinations of vegetables, fruit or cereal.

"(2) biotechnological inventions are patentable if they concern:

- a) biological material which is isolated from the natural environment or produced by any technique, even before occurred in nature;*
- b) plants or animals if the technical possibility of the invention is not limited to a particular plant variety or a particular breed of animal;*
- c) a microbiological or other technical process or a product other than a plant variety or animal breed obtained by this method;*
- d) an isolated element of the human body or otherwise produced by a technical process, including the sequence or partial sequence of a gene, even if the structure of that element is identical to the structure of a natural element. "*

Terms of the applicant.

Not covered by this patent application.

13/24

“ART. 10

(1) O invenție este nouă dacă nu este cuprinsă în stadiul tehnicii.”

Punctul de vedere al solicitantului.

In urma căutărilor particulare nu am găsit ceva identic cu noul “produs propus pentru brevetare”, care astfel m-ar fi scutit de căutări, timp și bani cheltuiți.

“Produsul propus pentru brevetare” este caracterizat printr-o simplitate aparte a materiilor prime folosite, a stării lor de prelucrare, a procedurii tehnologice de fabricație, a timpului redus de fabricație, a timpului crescut de conservare până la o lună (fără ca aspectul și gustul produsului să se schimbe), sunt aspecte care nu au fost găsite la alte produse similare cuprinse în stadiul tehnicii.

Ideea, motorul în crearea noului “produs propus pentru brevetare” a fost tocmai introducerea în alimentație a tărațelor de grâu care conform noilor cercetări în domeniul nutriției sunt alimentul de bază prin fibrele naturale și prin bogăția în elemente nutritive, enzimatice, vitaminice și de oligoelemente cu condiția ca să fie cât mai puțin afectate mecanic sau termic.

Deci noul “produs propus pentru brevetare” este o noutate și nu se găsește în stadiul tehnicii, presupunând crearea unei tehnologii particulare, în sensul că o parte se poate refolosi iar alta trebuie adaptată sau creată, dar aceste aspecte pot face obiectul altor brevete.

“(2) Stadiul tehnicii cuprinde toate cunoștințele care au devenit accesibile publicului printr-o descriere scrisă ori orală, prin folosire sau în orice alt mod, până la data depozitării cererii de brevet de invenție.

(3) Stadiul tehnicii cuprinde, de asemenea, conținutul cererilor depuse la OSIM și al cererilor internaționale pentru care s-a deschis faza națională în România sau europeană desemnând România, așa cum acestea au fost depuse, care au o dată de depozit anterioară celei prevăzute la alin. (2) și care au fost publicate la sau după această dată, potrivit legii.

(4) Prevederile alin. (2) și (3) nu vor exclude brevetabilitatea oricărei substanțe sau compoziții cuprinse în stadiul tehnicii, pentru utilizarea acestora într-o metodă dintre cele prevăzute la art. 9 alin. (1) lit. d), dacă utilizarea sa în oricare dintre aceste metode nu este cuprinsă în stadiul tehnicii.

(5) Prevederile alin. (2) și (3) nu vor exclude brevetabilitatea oricărei substanțe sau compoziții prevăzute la alin. (4), pentru orice altă utilizare specifică în orice metodă dintre cele prevăzute la art. 9 alin. (1) lit. d), dacă această utilizare nu este cuprinsă în stadiul tehnicii.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Nu este cazul.

“ART. 11

(1) În aplicarea art. 10, divulgarea invenției nu este luată în considerare dacă a intervenit în intervalul de 6 luni înainte de data de depozit a cererii de brevet și dacă rezultă direct sau indirect ca urmare a:

a) unui abuz evident în privința solicitantului sau predecesorului în drepturi al acestuia;

14/24

"Article 10

(1) An invention is new if not contained in the prior art. "

Point of view of the applicant.

Following the private search, I have found something identical to the new "product proposed for patenting" such I would have saved searches, time and money spent.

"The product proposed for patenting" is characterized by a particular simplicity of the materials used, their state of processing, the manufacturing process technology, manufacturing time restraints, increased storage time up to one month (without the appearance and taste of the product to change), are issues not found in similar products included in the state.

The idea, engine, to create new "product proposed for patenting" was just entering the diet of wheat bran according to new research in nutrition is the staple food with natural fibers and rich in nutrients, enzymes, vitamins and trace elements provided that they are less affected by mechanical or thermal.

So the new "proposed product patent" is a novelty and not in the prior art, assuming the creation of a particular technology, meaning that a part can be reused and another to be adapted or created, but these may be other patents.

"(2) The prior art includes all knowledge become available to the public by written or oral description, by use or otherwise, until the patent filing.

(3) The prior art also includes the contents of applications filed with OSIM and international demands to open European national phase in Romania or designating Romania, as they were submitted, with a filing date earlier than provided in paragraph . (2) and which were published on or after that date, according to law.

(4) The provisions of paragraphs. (2) and (3) shall exclude patentability of any substance or composition included in the state for its use in a method of in article. Article 9. (1). d) if its use in any of these methods are included in the state.

(5) The provisions of paragraphs. (2) and (3) shall exclude patentability of any substance or composition referred to in para. (4), for any specific use of any method in article. Article 9. (1). d) if such use is not included in the state. "

Point of view of the applicant.

Not applicable.

"Article 11

(1) In application of Art. 10, disclosure of the invention is not considered if it occurred within 6 months before the date of filing the patent application and if it results directly or indirectly as a result of:

a) an evident abuse in relation to the applicant or predecessor in title;

14/24

b) faptului ca solicitantul sau predecesorul in drepturi al acestuia a expus inventia intr-o expozitie internationala oficiala sau oficial recunoscuta, in sensul Conventiei privind expozitiile internationale, semnata la Paris la 22 noiembrie 1928, cu revizuirile ulterioare.

(2) Prevederile alin. (1) lit. b) sunt aplicabile numai daca la inregistrarea cererii de brevet de inventie solicitantul declara ca inventia a fost expusa efectiv si daca, in termenul si in conditiile prevazute de regulamentul de aplicare a prezentei legi, depune un document in sustinerea declaratiei sale.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Nu face obiectul prezentei cereri de brevet.

“ART. 12

(1) O inventie este considerata ca implicand o activitate inventiva daca, pentru o persoana de specialitate, ea nu rezulta in mod evident din cunostintele cuprinse in stadiul tehnicii.

(2) Cererile de brevet prevazute la art. 10 alin. (3), desi fac parte din stadiul tehnicii, nu sunt luate in considerare pentru aprecierea activitatii inventive.”

Punctul de vedere al solicitantului.

Pentru o persoană de specialitate, invenția adică “produsul propus pentru brevetare” nu rezultă în mod evident din cunoștințele cuprinse în stadiul tehnicii, deoarece în primul rând produsele cuprinse în stadiul tehnicii ce se apropie parțial sunt “Pâinea Elta” cu numar de înregistrare la O.S.I.M. – M/02713 din 06.04.2004 și cunoscut de mine din informație scrisă (nu am date legate de brevetare) este pâinea coaptă la soare sau pe calorifer cu mod de preparare descris în cartea “HRANĂ VIE o speranță pentru fiecare”, autor Ernst Gunter, ed. Venus, București 2002, la pagina 105, ambele pâini folosesc în fabricație indirect prin alt lichid organic zer apă organică sau direct apă anorganică.

Pentru inventator utilizarea în particular a pâinii coapte la soare sau pe calorifer presupunea producerea de cantități mici, consumate în maxim 3 zile, timp și atenție, care pentru viața agitată de astăzi nu sunt mereu la îndemână, deasemeni “Pâinea Elta” nu era accesibilă, iar din informația cuprinsă în satdiul tehnicii nu rezulta în mod evident o soluție alternativă pentru o pâine mai sănătoasă față de cea tradițională, coaptă albă, intermediară sau neagră ce se găsea în comerț.

În urma unui proces de informare aprofundat, direcționat pe ideea gasirii unui lichid pentru înmuiere a materiilor prime ce trebuia sa îndeplineasca trei condiții: înmuierea și legarea materiilor prime, să elimine tratamentul termic de coacere care aduce prejudicii materiilor prime și nu în ultimul rând să mărească perioada de conservare și de consum, deasemeni prin multe încercări experimentale și printr-un efort mental de acceptare că este totuși posibil, a apărut noutatea care definește și separă pe noul “produs propus pentru brevetare” de celelalte tipuri de pâine similare existente în acel moment în stadiul tehnicii, și anume utilizarea în procesul de fabricație pentru înmuiere și legare a materiilor prime, a uleiului de floarea soarelui presat la rece (fără prăjirea semințelor) și deasemeni nerafinat.

15/24

b) that the applicant or predecessor in title has exhibited the invention in an official or officially recognized international exhibition, under the Convention on International Exhibitions signed at Paris on November 22, 1928, with subsequent revisions.

(2) Paragraph. (1). b) are applicable only if the filing of the patent applicant declares that the invention actually was displayed and if, in the terms and conditions stipulated in the Regulations under this Act, submit a document to support his statements. "

Terms of the applicant.

Not covered by this patent application.

"Article 12

(1) An invention is considered to involve an inventive step if, for a special person, she obviously derive from the knowledge contained state of the art.

(2) patent applications mentioned in art. Article 10. (3), although part of the prior art, are not taken into account for assessing inventive step. "

Point of view of the applicant.

For a person skilled in the invention that "the proposed product patent" is not obvious from the knowledge contained in the prior art, primarily because the products contained in the prior art are part approaching "Elta bread" with registration number OSIM - M/02713 of 06.04.2004 and the written information known to me (I did not patent related data) is bread baked in the sun or radiator by way of preparation described in the book "Living Food hope for everyone", author Ernst Gunter , ed. Venus, Bucharest 2002, on page 105, both loaves used in manufacturing organic liquid whey indirectly through other direct water or water organic inorganic.

For use in particular inventor of bread baked in the sun or on radiators involved producing small quantities consumed within 3 days time and attention, which for today's busy life is not at hand, also "bread Elta" was not available, and the information contained in satdiul no obvious technical solution for a living healthier alternative to the traditional, baked white or black intermediate that was in trade.

Following a thorough process of information, directed on the idea of finding a wetting liquid raw materials which must meet three conditions: softening and linking material, baking heat treatment to eliminate detrimental materials and not least to increase between conservation and consumption, also by several experimental tests and an acceptance that mental effort is possible, however, there was the novelty that defines and separates the new "product proposed for patenting" of other types of bread available at the time smilare the prior art, namely manufacturing use for soaking and binding materials, sunflower oil cold pressed (no seeds roasting) and also crude.

15/24

Acest element de noutate nu făcea parte la momentul constituirii datei de depozit din stadiul tehnicii, deci nu putea fi evident pentru o persoană de specialitate, deasemeni chiar și acum pentru o persoană de specialitate elementul de noutate adus de noul “produs propus pentru brevetare” nu este facil presupunând un efort de informare și deasemeni un efort mental de acceptare, de învingere a barierei psihologice formată din informațiile deja cunoscute.

Deasemeni alegerea materiilor prime, starea lor de prelucrare, modul și raportul de combinare dintre materiile prime, obiectele utilizate pentru fabricare și depozitare se constituie într-un procedeu tehnologic creat și adaptat la noul “produs propus pentru brevetare” și deasemeni este un element de noutate.

Natura a creat de-a lungul timpului cereale, legume, fructe, etc. în echilibru, prin eliminarea unei părți din întreg se produce un dezechilibru, utilizând în alimentație numai tărațe de grâu(exemplu Pâinea Elta) sau numai făină albă(majoritar la pâinea coaptă albă, intermediară sau chiar neagră) nu facem decât să introducem acest dezechilibru în corpurile noastre și astfel să ne afectăm sănătatea, prin comparație noul “produs propus pentru brevetare” se apropie de echilibrul natural al materiilor prime din care este fabricat și putem spune fără a greși că este în echilibru, integral și că consumul acestuia ne aduce o stare naturală de echilibru și de sănătate.

“ART. 13

(1) *O invenție este considerată ca fiind susceptibilă de aplicare industrială dacă obiectul sau poate fi fabricat sau utilizat într-un domeniu industrial, inclusiv în agricultură.*

(2) *Aplicabilitatea industrială a unei secvențe sau a unei secvențe parțiale a unei gene trebuie să fie dezvăluită în cererea de brevet de invenție.”*

Punctul de vedere al solicitantului.

“Produsul propus pentru brevetare” din punctul de vedere al solicitantului se înscrie în categoria produselor de panificație din domeniul industrial al industriei alimentare.

La momentul actual industria alimentară în domeniul panificației se confruntă cu o cerere din partea consumatorilor, în continuă creștere de pâine neagră, obținută prin folosire de făină integrală de grâu (ce conține întreaga cantitate a învelișului), problemă încă nerezolvată în mod satisfăcător pentru consumator, observându-se astfel pe piață un deficit între cerere și ofertă.

Noul “produs propus pentru brevetare” are elementele necesare pentru a satisface cerințele consumatorilor, ajută la rezolvarea problemei de a realiza o pâine cât mai completă, integrală prin folosirea făinii integrale de grâu și care se adresează tocmai cererii consumatorilor de mai sus.

“Produsul propus pentru brevetare” este un produs ce se înscrie în categoria produselor de panificație, se cunoaște că pâinea este alimentul de baza în alimentația umană, practic participând la fiecare masă în raport de cel puțin 25%, iar pentru persoanele sărace uneori fiind singurul aliment de la masă și din acest punct de vedere solicitantul consideră că “produsul propus pentru brevetare” este mai hrănitor și mai bogat în elemente nutritive luat în comparație cu produsele similare.

This new element was not part of the time costituirii filing date of prior art, so it may be obvious to a person skilled, also even now for a person skilled in the novelty brought by the new "proposed product patent" does not is easy assuming an effort to inform and also to accept mental effort, to overcome the psychological barrier consists of information already known.

Also choice of raw materials, their processing, and report how the combination of materials, objects used for processing and storage is a technological process is developed and adapted to the new "product proposed for patenting" and also is a novelty.

Nature has created over time cereals, vegetables, fruit, etc.. in balance by removing a part of the whole imbalance occurs, using only wheat bran diet (eg bread Elta) or only white flour (bread baked in a majority white, middle or even black) we only introduce the imbalance our bodies and thus affect our health, compared to new "product proposed for patenting" natural balance approach from what is produced and can safely say that is balanced, full and that its use brings a state natural balance and health.

"Article 13

(1) An invention is considered to be susceptible of industrial application if it can be made or used in an industrial area, including agriculture.

(2) industrial application of a sequence or partial sequence of a gene must be disclosed in the patent application. "

Point of view of the applicant.

"The product proposed for patenting" in terms of the applicant falls into the category of industrial bakery food industry.

At present food in the bakery industry is facing a consumer demand, growing black bread, obtained by using whole wheat flour (which contains the entire quantity of coating), still unsolved problem to the satisfaction of consumer seen in the market as a deficit between supply and demand.

The new "product proposed for patenting" has the elements necessary to meet consumer demands, help solve the problem of achieving a more complete bread, using whole wheat flour whole and addressing consumer demand just above.

"The product proposed for patenting" is a product that falls into the category of bakery products, we know that bread is the staple food for human food, attending virtually every table in the report of at least 25% and sometimes only poor food on the table and in this regard the applicant considers that "the proposed product patent" is more nutritious and richer in nutrients taken in comparison with similar products.

16/24

Anterior Legea 64/1991 la art. 11 definea termenul “susceptibil de aplicabilitate industrială” astfel, citat: *“Invenția este susceptibilă de aplicabilitate industrială dacă obiectul ei poate fi folosit cel puțin într-un domeniu de activitate din industrie, agricultura sau din orice alt domeniu și poate fi reprodus cu aceleași caracteristici ori de câte ori este necesar .”*

Susceptibilitatea aplicării industriale a unui produs necesită îndeplinirea funcțiilor de realizabilitate, reproductibilitate, comercializare, etc..

Funcția de realizabilitate se consideră îndeplinită deoarece materiile prime, starea lor de prelucrare și obiectele pentru fabricare și depozitare utilizate în fabricarea “produsului propus pentru brevetare” se găsesc în comerț și fac parte din stadiul tehnicii, având avizele de legalitate îndeplinite, deasemeni pentru o persoană de specialitate sunt evidente și ușor de utilizat.

Procedeul tehnologic descris în “descrierea invenției” este clar, are toate elementele necesare pentru fabricare, deasemeni pentru o persoană de specialitate este ușor de aplicat și de realizat o mostră a “produsului propus pentru brevetare”.

Activitatea creativă a presupus crearea unui procedeu tehnologic de fabricare a “produsului propus pentru brevetare”, determinarea pe cale experimentală a raporturilor de combinare și a stării de prelucrare a materiilor prime, lucru descris în “descrierea invenției”, respectându-se aceste rapoarte se pot fabrica cantități diferite de produs în funcție de factorul de multiplicare utilizat, deasemeni respectarea procedurii tehnologice (în special a rapoartelor de combinare înmulțite cu factorul de multiplicare) face ca funcția de reproductibilitate a produsului să fie asigurată indiferent de cantitatea și de data de fabricație.

Funcția de comercializare presupune existența unui produs realizabil, piață de desfacere, preț de cost acceptabil, un termen de garanție cât mai mare, etc..

Raportul dintre costul “produsului propus pentru brevetare” și beneficiul pentru hrănire și sănătate este net superior față de tipurile de pâine coaptă: albă, intermediară, neagră, etc. cunoscute din actuala industrie a panificației, acest aspect rezultă în special datorită reducerii consumului energetic și a cheltuielilor pentru fabricație (în special prin eliminarea tratamentului termic de coacere ce necesită temperaturi ridicate peste 200 gr.C și prin eliminarea procesului de rafinare a uleiului presat la rece), deasemeni și din aportul crescut în elemente nutritive, enzimatice, vitaminice și de oligoelemente.

Din prezentarea elementelor de noutate b) și c) prezentate în descrierea invenției se desprinde ca un avantaj deloc neglijabil pentru “produsul propus pentru brevetare” capacitatea acestuia de conservare în timp în condiții atmosferice normale de temperatură, umiditate și lumină de cel puțin o lună, iar în condiții controlate a temperaturii și luminii se poate ușor depăși și trei luni fără ca să apară modificări de structură, aspect, gust, etc. avantaj important pentru componenta de comercializare și pentru aplicabilitatea sa industrială.

Deasemeni noul “produs propus pentru brevetare” poate sta la baza fabricării unei game foarte variate de produse din gama dulciurilor și nu numai, fiind folosit ca materie primă și prin adăugare de diferite combinații de legume, fructe sau cereale.

Previous Law 64/1991 Art. 11 defined the term "capable of industrial application" as quoted: *"The invention is susceptible of industrial application if it can be used in at least one area of activity in industry, agriculture or any other field and can be reproduced with the same characteristics whenever necessary."*

Susceptibility of industrial application of a product needs to fulfill the realizabilitate funcțiilor, reproducibility, marketing, etc. ..

Realizabilitate function is considered fulfilled as raw materials, their processing and manufacturing and storage objects used in the manufacture of "product proposed for patenting" is found in commerce and are part of the prior art, met with legal notices, also for a person specialty are evident and easy to use.

Technological procedure described in the "description of the invention" is clear, has all the elements necessary for production, also to a person skilled is easy to apply and made an example of "product proposed for patenting".

Creative work involved creating a manufacturing process technology "product proposed for patenting" experimentally determining the relationship of combining and processing status of raw materials, work described in the "description of the invention", respecting these reports can factory produced different amounts depending on the multiplication factor used, also respect the technological process (in particular the reports of combination multiplied by the multiplication factor) **function makes the reproducibility** of the product to be provided regardless of the amount and date of manufacture.

Marketing function implies a realizable product, market outlets, price acceptable cost, a guarantee as possible, etc. ..

Ratio between the "product proposed for patenting" and benefit for nutrition and health is far superior to the types of baked bread: white, intermediate, black, etc.. known current baking industry, This results mainly due to reduced energy consumption and costs for manufacturing (in particular by removing the baking heat treatment requiring high temperatures over 200 degrees C and the removal of the oil refining process), also and increased intake of nutrients, enzymes, vitamins and trace elements.

From the presentation of the innovations b) and c) presented in the description of the invention is drawn as a non-negligible advantage for "proposed product patent" while preserving its ability under normal atmospheric temperature, humidity and light for at least a month and under controlled conditions of temperature and light and can easily exceed three months without structural changes occur, appearance, taste, etc.. marketing advantage for component and industrial applicability.

Also new "product proposed for patenting" can be the basis for manufacturing a wide range of products in the range of sweets and not only being used as raw material and by adding different combinations of vegetables, fruit or cereal.

În continuare se prezintă punctul de vedere al solicitantului referitor la “motivarea Hotărârii nr. 3/169 din 29.08.2008.

În motivare apare următorul enunț: citat

“Prin notificarea nr.1025548/14.05.2008 s-a comunicat solicitantului că în urma examinării cererii s-au constatat următoarele:

Obiectul pentru care se solicită protecție prin brevet, conform revendicărilor este un procedeu de obținere a unui sortiment de pâine nedospită și necoaptă.”

Punctul de vedere a solicitantului:

Prima frază conform revendicărilor este: citat “Produsul denumit pe larg “OLOPÂINE”, - ÎNLOCUIITOR NATURAL pentru PÂINE COAPTĂ”, se caracterizează prin aceea că: ...

De aici solicitantul înțelege că este vorba despre “produsul propus pentru brevetare” ce face obiectul cererii de brevet de invenție și deasemeni că revendicările notate cu a); b); c) și d) cuprind și elemente ale procedurii tehnologic care sunt aspecte de noutate și care nu fac decât să definească elementele tehnice și de noutate ale “produsului propus pentru brevetare” în comparație cu ce se află în stadiul tehnicii (fiind în același timp caracteristici și proprietăți ale produsului).

Enunț motivare: citat

“Problema tehnică pe care urmărește să o rezolve invenția nu este prezentată în descriere, deci nu este clară și nici dezavantajele procedurilor similare cunoscute care se dorește a fi îmbunătățite nu sunt clare.”

Punctul de vedere a solicitantului:

În descrierea invenției se arată: citat

“Invenția se referă la un nou produs care este un “ÎNLOCUIITOR NATURAL pentru PÂINEA COAPTĂ” (coaptă prin tratare termică).

Domeniul tehnic în care se încadrează invenția este industria alimentară a panificației. Stadiul actual al produselor alimentare de panificație este foarte diversificat și are la bază ca principal element de fabricație, procedeul de tratare termică a aluaturilor obținute în urma înmuierii cu diverse lichide ce conțin apă organică(vegetală) sau anorganică(minerală), la temperaturi ridicate ce depășesc cu mult pragul de maxim al temperaturii mediului ambiant, existent pe pământ și până la care se mai poate manifesta fenomenul natural de viu(de a da o nouă viață). Într-un număr restrâns se fabrică și produse alimentare de panificație la care în procesul de fabricație nu se depășește temperatura pragului de viu.

În acest sens cel mai relevant produs și cel mai de actualitate este “Pâinea Elta” cu număr de înregistrare la O.S.I.M. – M/02713 din 06. aprilie 2004.

Obiectul prezentei cereri de brevet de invenție, intra în categoria cunoscută sub numele de “pâine” și înlocuiește într-un mod mult mai avantajos pentru sănătatea omului, alimentul de bază care de obicei nu lipsește de la nici o masă a omului și anume pâinea coaptă majoritar albă.”

In the following the applicant's point of view on "the terms of the no. 3/169 of 29.08.2008.

The motivation is the following statement: quote

"The notification was communicated to the applicant nr.1025548/14.05.2008 that after examining the application and have found that:

The purpose for which the patent protection, according to claims is a process for a variety of unleavened bread and immature. "

Point of view of the applicant:

Claims under the first sentence is: quote "extensive product called" OLOPÂINE "- natural substitute for baked bread", is characterized in that: ...

From here the applicant understands that it is' proposed product patent "on which the application and also patent that claims marked with a) b) c) and d) also includes elements of the technological process are aspects of novelty and that only define the technical and the new "product proposed for patenting" compared to what is prior art (at the same time characteristics and properties of the product).

Motivation enounce: quote

"The technical problem the invention seeks to solve is given in the description, so it is not clear and no known disadvantages similar procedures are intended to be improved is not clear."

Point of view of the applicant:

In describing the invention shown: quote

"The invention relates to a new product that is a" natural substitute for baked bread "(baked by heat treatment).

Technical field in which the invention is a food bakery. Current status of food bakery is very diversified and based on the principal component manufacturing, heat treatment process dough obtained after soaking with water containing various organic liquids (vegetable) or inorganic (mineral), the high temperatures that exceeds the maximum threshold temperature environment, existing on earth to which they can express the natural phenomenon of living (to give a new life). In a few food is produced and where the bread manufacturing process exceeds the temperature threshold is not alive.

In this respect the relevant product and the current is "Bread Elta" with registration number OSIM - M/02713 of 06. April 2004.

The purpose of this patent application, enter the category known as "bread" and replaces a much more beneficial to human health, the staple food which usually does not render to any man's table bread that is baked white majority. "

18/24

Din descrierea de mai sus cât și din elementul de noutate notat cu a), se desprinde ca problemă tehnică pe care urmărește să o rezolve invenția, este eliminarea procedeului de tratare termică(coacere sau uscare prin deshidratare) a aluaturilor obținute în urma înmuierii cu diverse lichide ce conțin apă organică(vegetală) sau anorganică(minerală), în schimb pentru prepararea “produsului propus pentru brevetare”este suficientă temperatura mediului ambiant.

Principalul dezavantaj al procedeului de tratare termică(coacere) a aluaturilor obținute în urma înmuierii cu diverse lichide ce conțin apă organică(vegetală) sau anorganică(minerală) este distrugerea enzimelor, vitaminelor și a sărurilor minerale, iar substanțele proteice suferă modificări ce produc mai multe reziduri și acizi în urma metabolismului, deasemeni un dezavantaj important este și consumul energetic sau costul tratării termice a aluaturilor.

În descriere sunt prezentate următoarele elemente de noutate pentru “produsul propus pentru brevetare”: citat

“a.) - fabricația pâinii se face la temperatura mediului ambiant (la temperatura încăperii de producție sau în cantități mai mici la temperatura bucătăriei din familie), în lipsa oricărei alte surse de căldură(sobă, arăgaz, cuptor cu microunde, etc.);

b.) - folosește pentru înmuierarea materiei prime de bază un alt produs alimentar lichid, care nu are în compoziție apă organică(vegetală) decât în cantități foarte mici, neglijabile ca influență pentru procesele de fermentare naturală, iar apa anorganică(minerală) lipsește;

c.) - datorită lipsei apei ca element din componența pâinii, face ca produsul să se conserve bine în timp, pe o perioadă mai îndelungată, de aceea se poate fabrica în cantități destul de mari și se poate comercializa;

d.) - datorită gradului scăzut de acționare mecanică asupra elementelor componente și preparării la temperatura camerei, fără a mai fi nevoie de tratamentul termic de coacere, întreaga bogăție de elemente nutritive, enzimatice, vitaminice, oligoelemente, etc. [precum sunt pentru grâu numeroase săruri minerale și elemente catalitice - calciu, magneziu, sodiu, potasiu, clor, sulf, siliciu, zinc, mangan, cobalt, cupru, iod, arsenic; grăsimi fosforată; amidon; vitaminele A, grupul B, E (în germen), K, D, PP; fermenți; diastaze; pentru uleiul de floarea soarelui presat la rece avem acizi grași nesaturați (peste 90 %: mononesaturați 1/3 acid oleic, adică aproximativ 30 %; polinesaturați 2/3 acid linoleic, adică aproximativ 60 %), acizi grași saturați (7-9 %: acidul palmitic 4 %, stearic 3 %, arahic 0,6 %, lignoceric 0,40 %, insaponifiabili 1,2 %) și vitamine, fosfatide, gliceride, date preluate din lucrarea „ TRATAMENTUL BOLILOR PRIN LEGUME, FRUCTE ȘI CEREALE, autor JEAN VALNET, traducere de prof. Dr. VALENTIN NEAGU și AUREL TITA, se găsește în librării și biblioteci, iar pentru fructele de chimen avem ulei volatil cu conținut ridicat de carvonă și limonen, date preluate din lucrarea „PLANTELE MEDICINALE ȘI AROMATICE DE LA A LA Z, autor Dr. Farm. OVIDIU BOJOR și Biolog MIRCEA ALEXAN, se găsește în librării și biblioteci], se păstrează intacte și în starea lor naturală, plină de viață, cea mai ușor asimilabilă de corpul uman, cu efort energetic minim și de care consumatorul acestui fel de pâine naturală va beneficia din plin, rezultatul final fiind o naturalizare treptată împreună cu îmbunătățirea generală a stării de sănătate.”

From the above description and the new element marked a), emerges as a technical problem the invention seeks to solve, is the elimination process of heat treatment (baking or drying on drying) of the dough obtained after soaking with various liquid water containing organic (plant) or inorganic (mineral), but to prepare "proposed product patenting" is sufficient ambient temperature.

The main disadvantage of the process of heat treatment (baking) of the dough obtained after soaking with water containing various organic liquids (vegetable) or inorganic (mineral) is destroying enzymes, vitamins and mineral salts and protein substances undergo changes that produce more waste and acid from metabolism, also an important disadvantage is cost and energy consumption or thermal treatment of dough.

The description, are presented, following the news for "product proposed for patenting" quote

a) - bread manufacture is at ambient temperature (room temperature production or in smaller quantities in the family kitchen temperature), without any other heat sources (stove, oven, microwave, etc..)

b) - used to soak another basic raw material liquid food, water composition has not organic (plant) than in very small quantities, negligible influence on the natural fermentation processes, water and inorganic (mineral) is missing;

c) - lack of water as the elements of bread, canned product to be well over time longer, and therefore can be manufactured in quantities large enough and can be marketed;

d) - due to low level mechanical drive components on the product and preparation at room temperature without the need for heat treatment of baking, the whole wealth of nutrients, enzymes, vitamins, trace elements, etc.. [and are for wheat numerous minerals and catalytic elements - calcium, magnesium, sodium, potassium, chlorine, sulfur, silicon, zinc, manganese, cobalt, copper, iodine, arsenic, fat phosphorous starch, vitamins A, group B, E (in seed) , K, D, PP, yeast; diastase, sunflower oil cold pressed we unsaturated fatty acids (over 90% monounsaturated 1/3 oleic acid, approximately 30% polyunsaturated 2/3 linoleic acid, approximately 60%), saturated fatty acids (7 - 9%: 4% palmitic acid, stearic acid 3%, Arah 0.6%, 0.40% lignoceric, insaponifiabili 1.2%) and vitamins, phosphatides, glycerides, taken from the book "THE TREATMENT OF DISEASES VEGETABLE, FRUIT and GRAIN , author JEAN VALNET, translated by Prof. Dr. Valentin Neagu, and AUREL Tita, is in bookstores and libraries, and we caraway fruit volatile oil high-carvone and limonene, data from the paper: "medicinal and aromatic plants A to Z, author Dr. Farm. OVIDIU Bojor, and Mircea Alexandru biologist, is in bookstores and libraries], is kept intact and in their natural state, full of life, the more easily assimilated by the body, with minimum effort and energy to the consumer as natural bread will benefit from the final result being a gradual naturalization with the overall improvement of health.

19/24

Din prezentarea elementelor de noutate b) și c) se desprinde ca un avantaj deloc neglijabil pentru “produsul propus pentru brevetare”, capacitatea acestuia de conservare în timp în condiții normale atmosferice de temperatură, umiditate și lumină de cel puțin o lună, iar în condiții controlate a temperaturii și luminii se poate ușor depăși și trei luni fără ca să apară modificări de structură, aspect, gust, etc. avantaj important pentru componenta de comercializare și pentru aplicabilitate industrială.

Luată prin comparație toate sortimentele de pâine coaptă: albă, intermediară, neagră, etc. într-un timp relativ scurt de ordinul a câteva zile încep să se transforme apărând un fenomen de întărire sau de mucegăire, deasemeni atât la aspect cât și la gust apar modificări, iar pentru pâinea coaptă la soare sau pe calorifer este necesar consumul până în cel mult o săptămână. Din acest punct de vedere azima are capacitate de conservare comparabilă cu “produsul propus pentru brevetare” dacă nu chiar mai bună.

Din al patrulea element de noutate notat cu d) și din expunerea invenției (vezi paragraful inclinat ce urmează), se desprinde ca un avantaj deosebit în ce privește transpunerea în practică pentru “produsul propus pentru brevetare”, apropierea aproape până la identificare cu principiul de bază al nutriției și anume utilizarea în alimentație de produse naturale, coapte natural (ajunse la maturitate naturală) și în întregul lor (coajă-înveliș exterior, miez și germene sau sâmburi), deasemenea folosite într-o stare cât mai puțin modificată prin prelucrare mecanică sau alte tratamente.

Mai jos urmează expunerea invenției: citat

“Mai jos urmează expunerea invenției, a noului produs ce este un „ÎNLOCUITOR NATURAL pentru PÂINEA COAPTĂ „, cu câteva date concrete de fabricație, pentru consumul unei familii medii în ce privește numărul de membri, iar pentru fabricarea de cantități mai mari(industriale) se va face o multiplicare volumetrică respectându-se proporțiile.

COMPONENTE:

- făină integrală de grâu (sau amestec de tărațe de grâu cu făină albă de grâu în proporția din bobul de grâu), în cantitate de 10(zece) volume[sau 5(cinci) volume de tărațe de grâu cu 5(cinci) volume de făină albă de grâu, amestecate foarte bine(pentru a preîntâmpina formarea de cocoloși la înmuiere)];

- ulei de floarea soarelui presat la rece(obținut prin presare la temperatura camerei fără încălzire sau prăjirea semințelor), în cantitate de două volume;

- chimen(fructul) făcut praf, în cantitate de o liguriță cu vârf (sau după gust).

Pentru măsurarea volumelor se va folosi o cană (o cană echivalent cu un volum), un pahar sau alt vas funcție de cantitatea de pâine necesară a fi preparată odată.

Vasul pentru măsurarea volumelor și pentru preparare trebuie să fie emailate sau din sticlă, ceramică, iar amestecarea să fie făcută cu o lingură din lemn potrivită ca mărime.”

From the presentation of the innovations b) and c) emerges as a non-negligible advantage for "product proposed for patenting", while preserving its ability under normal atmospheric temperature, moisture and light at least one month and under controlled temperature and light can be easily overcome and three months without structural changes occur, appearance, taste, etc.. component of marketing advantage for industrial application.

Taken by comparing all sorts of baked bread: white, intermediate, black, etc.. in a relatively short time of the order of a few days start to become a phenomenon appearing or mold building, also both look and taste changes occur, and for bread baked in the sun or radiator is necessary to use the one week. From this point of view is unleavened bread storage capacity comparable to the "product proposed for patenting" if not better.

Fourth new element marked d) and the exposition of the invention (see paragraph inclined below), emerges as a special advantage in terms of putting into practice the "product proposed for patenting" near close to identifying the principle namely basic nutrition and food use of natural products, natural ripe (mature naturally) and as a whole (shell-outer shell, core and seed or kernel), also used in a state as less modified by machining or other treatments.

Below, the invention is exposure: quote

"Here is exposition of the invention, the new product is a" natural substitute for bread baked "with some evidence of manufacturing an average family consumption in the number of members, and to manufacture large quantities (industrial) is will be an increasing volume respecting proportions.

COMPONENTS:

- *Whole wheat flour (or wheat bran mixed with wheat flour in the proportion of wheat grain), the amount of 10 (ten) volumes [or 5 (five) volumes of wheat bran with 5 (five) volumes wheat flour, mix well (in order not to shrink from soaking form)];*
- *Sunflower oil cold pressed (obtained by pressing at room temperature without heating or roasting seeds), the amount of two volumes;*
- *caraway (fruit) are totaled, the amount of heaping teaspoon (or to taste).*

To measure volumes will use a cup (a cup with a volume equivalent), a glass or bowl depending on the amount of bread needed to be prepared once.

Vessel to measure volumes and preparation must be enamel or glass, ceramics, and mixing is done with a wooden spoon right size.

20/24

Din expunerea invenției se remarcă în primul rând starea de prelucrare a materiilor prime astfel încât să fie afectate cât mai puțin mecanic și termic, afectând foarte puțin elementele lor componente, în același timp se remarcă și utilizarea lor integrală, cea mai importantă materie primă utilizată integral este bobul de grâu iar învelișul lui exterior conține fibre deosebit de importante în alimentație.

Pentru industria alimentară a panificației în ce privește pâinea coaptă, din ce se cunoaște în stadiul tehnicii și mai ales din viața de zi cu zi, se remarcă, că folosirea tărațelor de grâu (a întregului înveliș exterior), este încă o problemă nerezolvată, în dauna cererii crescânde pe piață de pâine integrală (neagră) și se constituie într-un dezavantaj pentru pâinea coaptă luată în comparație cu “produsul propus pentru brevetare” și în același timp o oportunitate pentru “produsul propus pentru brevetare” și pentru aplicabilitatea sa industrială în ce privește piața de desfacere.

Deasemeni fabricarea de cantități mai mari(industriale), se face folosind o multiplicare volumetrică corespunzătoare a proporțiilor prezentate și respectând indicațiile procedurii de preparare, asigurându-se astfel repetabilitatea și stabilitatea “produsului propus pentru brevetare”, elemente ce fac ca “produsul propus pentru brevetare” să fie susceptibil de aplicabilitate industrială.

Continuare enunț motivare: citat

“Procedeul constă în amestecarea a 10 volume de făină integrală de grâu (sau 5 volume de făină albă de grâu amestecate cu 5 volume de tărațe de grâu), cu două volume de ulei de floarea soarelui presat la rece și o linguriță cu vârf (sau dupa gust) de praf de fructe de chimen.

Așa cum este prezentat procedeul, nu reprezintă o soluție tehnică la o problemă tehnică. Scopul principal al procedurii este realizarea unor produse cu calități care se determină organoleptic ceea ce implică o apreciere subiectivă. Lipsa caracterului tehnic rezultă din faptul ca produsele realizate se caracterizează prin faptul că “ aduc omului o stare de normalitate și echilibru acționând asupra frumuseții sale exterioare ca aspect fizic cât și asupra frumuseții interioare a sufletului sau” deci fără să rezolve o problemă tehnică.”

Punctul de vedere a solicitantului:

Întrădevar obiectul cererii de brevet de invenție este un nou produs pentru care se solicită acordarea brevetului de invenție, lucru exprimat clar în descrierea invenției din care citez: ***“Invenția se referă la un nou produs care este un “ÎNLOCUITOR NATURAL pentru PÂINEA COAPTĂ” (coaptă prin tratare termică).***

Domeniul tehnic în care se încadrează invenția este industria alimentară a panificației. Stadiul actual al produselor alimentare de panificație este foarte diversificat și are la bază ca principal element de fabricație, procedeul de tratare termică a aluaturilor obținute în urma înmuierii cu diverse lichide ce conțin apă organică(vegetală) sau anorganică(minerală), la temperaturi ridicate ce depășesc cu mult pragul de maxim al temperaturii mediului ambiant, existent pe pământ și până la care se mai poate manifesta fenomenul natural de viu(de a da o nouă viață). Într-un număr restrâns se fabrică și produse alimentare de panificație la care în procesul de fabricație nu se depășește temperatura pragului de viu.

În acest sens cel mai relevant produs și cel mai de actualitate este “Pâinea Elta” cu număr de înregistrare la O.S.I.M. – M/02713 din 06. aprilie 2004.

21/24

Exposure of the invention is remarkable primarily raw materials processing status so that it is affected as little as mechanically and thermally very least affecting their components at the same time is remarkable and fully use the most important raw material used in full is the grain of wheat and its outer shell contains very important fiber in the diet.

Food industry in the baked bread baking in what is known in the prior art and especially of daily life, we notice that the use of wheat bran (outer shell of the whole) is still an unsolved problem in damage the growing market demand for bread integrală (black) and is a disadvantage compared with bread baked taken "product proposed for patenting" at the same time an opportunity for "product proposed for patenting" and industrial applicability the retail market.

Also manufacture of larger quantities (industrial), multiplication is performed using a volumetric proportions presented and respecting proper procedure preparation instructions, thus ensuring repeatability and stability "for the proposed product patent" elements that make the "product patent proposed "susceptible of application to industry.

Continued motivation statement: quote

"The process consists in mixing 10 volumes of whole wheat flour (or 5 volumes of wheat flour mixed with 5 volumes of wheat bran), with two volumes of sunflower oil cold pressed and heaped teaspoon (or taste) of powdered caraway fruit.

As shown process, not a technical solution to a technical problem. The main purpose of the process is creating products that cause organoleptic qualities which involves a subjective assessment. Lack of technical results from the fact that products are made caracterizează in that "man without a state of normalcy and balance acting on its external beauty and physical appearance of the inner beauty of the soul" so not to solve a technical problem. "

Point of view of the applicant:

Indeed subject patent application is a new product for which the grant of the patent, it made clear in describing the invention from which I quote:

"The invention relates to a new product that is a" natural substitute for baked bread "(baked by heat treatment).

Technical field in which the invention is a food bakery. Current status of food bakery is very diversified and based on the principal component manufacturing, heat treatment process dough obtained after soaking with water containing various organic liquids (vegetable) or inorganic (mineral), the high temperatures that exceeds the maximum threshold temperature environment, existing on earth to which they can express the natural phenomenon of living (to give a new life). In a few foods are produced and bakery where the manufacturing temperature threshold is not exceeded alive.

In this respect the relevant product and the current is "Bread Elta" with registration number OSIM - M/02713 of 06. April 2004.

21/24

Obiectul prezentei cereri de brevet de invenție, intră în categoria cunoscută sub numele de “pâine” și înlocuiește într-un mod mult mai avantajos pentru sănătatea omului, alimentul de bază care de obicei nu lipsește de la nici o masă a omului și anume pâinea coaptă majoritar albă.”

Deasemeni realizarea obiectului cererii de brevet de invenție numit pe parcursul contestației “produsul propus pentru brevetare”, a necesitat crearea unui procedeu tehnic special și nicidecum nu s-a urmărit rezolvarea unei probleme tehnice la un produs deja existent în fabricație.

Solicitantul consideră că orice om normal își dorește să acceadă la o stare de normalitate și de echilibru, aspect fizic plăcut, suflet cald și armonios, deasemeni menținerea stării de sănătate până la vârste cât mai înaintate, de aceea el se consideră fericit dacă pentru obținerea celor de mai sus își aduce contribuția și “produsul propus pentru brevetare”.

Materiile prime folosite la fabricarea “produsului propus pentru brevetare” și starea lor de prelucrare este cea cunoscută din stadiul tehnicii pentru care sunt prevederi legale ce folosesc procedee de testare obiective, deci mai puțin organoleptice, aceste metode nu sunt la îndemâna solicitantului ceea ce nu înseamnă că “produsul propus pentru brevetare” nu poate fi astfel testat, prin comparație se cunoaște că nici un sortiment de pâine care se găsește pe piață nu poate fi testat de către cumpărător datorită lipsei dotărilor și cunoștințelor necesare, lucru care pentru o persoană de specialitate nu reprezintă o problemă.

Continuare enunț motivare: citat

“În consecință datorită lipsei caracterului tehnic se apreciază că obiectul pentru care se solicită protecție nu este susceptibil de aplicabilitate industrială, ceea ce înseamnă că modul de exploatare al obiectului revendicat în industrie nu este evident, acesta raportându-se la nevoile cotidiene, putând fi utilizat în cadru privat (indiferent dacă este vorba de bucătăria unui mare restaurant sau bucătăria unei singure persoane).

În concluzie s-a apreciat că propunerea de invenție nu îndeplinește condiția de aplicabilitate industrială conform art. 13 din Lege.”

Punctul de vedere a solicitantului:

De mai sus reluam citarea art. 13 din Lege și argumentația solicitantului:

“ART. 13

(1) O invenție este considerată ca fiind susceptibilă de aplicare industrială dacă obiectul sau poate fi fabricat sau utilizat într-un domeniu industrial, inclusiv în agricultura.

(2) Aplicabilitatea industrială a unei secvențe sau a unei secvențe parțiale a unei gene trebuie să fie dezvaluită în cererea de brevet de invenție.

Punctul de vedere al solicitantului.

“Produsul propus pentru brevetare” din punctual de vedere al solicitantului se înscrie în categoria produselor de panificație din domeniul industrial al industriei alimentare.

The purpose of this patent application, falls within known as the "bread" and replaces a much more beneficial to human health, the staple food which usually does not render to any man's table bread that is baked white majority. "

Also achieving the object of the patent application during appeal called "product proposed for patenting," requiring the creation of a special technique and never was intended to solve a technical problem in an existing product manufacturing.

The applicant considers that any normal person wants to access a state of normality and balance, nice appearance, warm and harmonious soul, also maintaining health into old age as submitted, so happy if he is considered to obtain the contributes above and "product proposed for patenting".

The raw materials used to manufacture "the product proposed for patenting" and their processing status is known in the art for what legal procedures using objective testing, so less organoleptic, these methods are not reach the applicant which is not that "the product proposed for patenting" can not be so tested by comparing known that any variety of bread is on the market can not be tested by the purchaser due to lack of facilities and knowledge, which for a person skilled not a problem.

Continued motivation statement: quote

"Therefore lack technical character is considered that the object for which protection is claimed is not capable of industrial application, which means that the operating mode of the object claimed the industry is not evident, this reference to everyday needs, can be used in private (whether of a large restaurant kitchen or cooking a single persons).

In conclusion appreciated that the proposed invention does not satisfy the condition of industrial applicability under Article. 13 of the law. "

Point of view of the applicant:

Articles citing resume above. 13 of the law and arguments of the applicant:

"Article 13

(1) An invention is considered to be susceptible of industrial application if it can be made or used in an industrial area, including agriculture.

(2) industrial application of a sequence or partial sequence of a gene must be disclosed in the patent application.

Point of view of the applicant:

"The product proposed for certification" from the viewpoint of the applicant falls into the category of industrial bakery food industry.

22/24

La momentul actual industria alimentara în domeniul panificației se confruntă cu o cerere din partea consumatorilor, în continuă creștere de pâine neagră, obținută prin folosire de făină integrală de grâu (ce conține întreaga cantitate a învelișului), problemă încă nerezolvată în mod satisfăcător pentru consumator, observându-se astfel pe piață un deficit între cerere și ofertă.

Noul “produs propus pentru brevetare” are elementele necesare pentru a satisface cerințele consumatorilor, ajută la rezolvarea problemei de a realiza o pâine cât mai completă, integrală prin folosirea făinii integrale de grâu și care se adresează tocmai cererii consumatorilor de mai sus.

“Produsul propus pentru brevetare” este un produs ce se înscrie în categoria produselor de panificație, se cunoaște că pâinea este alimentul de baza în alimentația umană, practic participând la fiecare masă în raport de cel puțin 25%, iar pentru persoanele sărace uneori fiind singurul aliment de la masă și din acest punct de vedere solicitantul consideră că “produsul propus pentru brevetare” este mai hrănitor și mai bogat în elemente nutritive luat în comparație cu produsele similare.

Anterior Legea 64/1991 la art. 11 definea termenul “susceptibil de aplicabilitate industrială” astfel, citat:

“Inventia este susceptibila de aplicabilitate industriala daca obiectul ei poate fi folosit cel putin intr-un domeniu de activitate din industrie, agricultura sau din orice alt domeniu si poate fi reprodus cu aceleasi caracteristici ori de cate ori este necesar “.

Susceptibilitatea aplicarii industriale a unui produs necesită îndeplinirea funcțiilor de realizabilitate, reproductibilitate, comercializare, etc..

Funcția de realizabilitate se consideră îndeplinită deoarece materiile prime, starea lor de prelucrare și obiectele pentru fabricare și depozitare utilizate în fabricarea “produsului propus pentru brevetare” se găsesc în comerț și fac parte din stadiul tehnicii, având avizele de legalitate îndeplinite, deasemeni pentru o persoană de specialitate sunt evidente și ușor de utilizat.

Procedeul tehnologic descris în “descrierea invenției” este clar, are toate elementele necesare pentru fabricare, deasemeni pentru o persoană de specialitate este ușor de aplicat și de realizat o mostră a “produsului propus pentru brevetare”.

Activitatea creativă a presupus crearea unui procedeu tehnologic de fabricare a “produsului propus pentru brevetare”, determinarea pe cale experimentală a raporturilor de combinare și a stării de prelucrare a materiilor prime, lucru descris în “descrierea invenției”, respectându-se aceste rapoarte se pot fabrica cantități diferite de produs în funcție de factorul de multiplicare utilizat, deasemeni respectarea procedei tehnologic (în special a rapoartelor de combinare înmulțite cu factorul de multiplicare) face ca funcția de reproductibilitate a produsului să fie asigurată indiferent de cantitatea și de data de fabricație.

Funcția de comercializare presupune existența unui produs realizabil, piață de desfacere, preț de cost acceptabil, un termen de garanție cât mai mare, etc..

At present food in the bakery industry is facing a consumer demand, growing black bread, obtained by using whole wheat flour (which contains the entire quantity of coating), still unsolved problem to the satisfaction of consumer seen in the market as a deficit between supply and demand.

The new "product proposed for patenting" has the elements necessary to meet consumer demands, help solve the problem of achieving a more complete bread, using whole wheat flour whole and addressing consumer demand just above.

"The product proposed for patenting" is a product that falls into the category of bakery products, we know that bread is the staple food for human food, attending virtually every table in the report of at least 25% and sometimes only poor food on the table and in this regard the applicant considers that "the proposed product patent" is more nutritious and richer in nutrients taken in comparison with similar products.

Prior to Law 64/1991 Art. 11 defined the term "capable of industrial application" as quoted:

"The invention is susceptible of industrial application if it can be used in at least one area of activity in industry, agriculture or any other field and can be reproduced with the same characteristics whenever necessary".

Susceptibility of industrial application of a product needs to fulfill the realizabilitate funcțiilor, reproducibility, marketing, etc. ..

Realizabilitate function is considered fulfilled as raw materials, their processing and manufacturing and storage objects used in the manufacture of "product proposed for patenting" is found in commerce and are part of the prior art, met with legal notices, also for a person specialty are evident and easy to use.

Technological procedure described in the "description of the invention" is clear, has all the elements necessary for production, also to a person skilled is easy to apply and made an example of "product proposed for patenting".

Creative work involved creating a manufacturing process technology "product proposed for patenting" experimentally determining the relationship of combining and processing status of raw materials, work described in the "description of the invention", respecting these reports can factory produced different amounts depending on the multiplication factor used, also respect the technological process (in particular the reports of combination multiplied by the multiplication factor) **function makes the reproducibility** of the product to be provided regardless of the amount and date of manufacture.

Marketing function implies a realizable product, market outlets, price acceptable cost, a guarantee as possible, etc. ..

Raportul dintre costul “produsului propus pentru brevetare” și beneficiul pentru hrănire și sănătate este net superior față de tipurile de pâine coaptă: albă, intermediară, neagră, etc. cunoscute din actuala industrie a panificației, acest aspect rezultă în special datorită reducerii consumului energetic și a cheltuielilor pentru fabricație (în special prin eliminarea tratamentului termic de coacere ce necesită temperaturi ridicate peste 200 gr.C și prin eliminarea procesului de rafinare a uleiului presat la rece), deasemeni și din aportul crescut în elemente nutritive, enzimatice, vitaminice și de oligoelemente.

Din prezentarea elementelor de noutate b) și c) prezentate în descrierea invenției se desprinde ca un avantaj deloc neglijabil pentru “produsul propus pentru brevetare” capacitatea acestuia de conservare în timp în condiții normale atmosferice de temperatură, umiditate și lumină de cel puțin o lună, iar în condiții controlate a temperaturii și luminii se poate ușor depăși și trei luni fără ca să apară modificări de structură, aspect, gust, etc. avantaj important pentru componenta de comercializare și pentru aplicabilitatea sa industrială.

Deasemeni noul “produs propus pentru brevetare” poate sta la baza fabricării unei game foarte variate de produse din gama dulciurilor și nu numai, fiind folosit ca materie primă și prin adăugare de diferite combinații de legume, fructe sau cereale.”

Continuare enunț motivare: citat

“La această notificare nu s-a primit nici un răspuns și nici nu s-a cerut o prelungire a termenului de răspuns, deci s-a considerat că solicitantul și-a însușit punctul de vedere al OSIM.

Ca urmare, din analiza prezentată, se constată că nu sunt îndeplinite condițiile art. 13 din Legea nr. 64/1991 republicată pentru acordarea brevetului solicitat.”

Punctul de vedere al solicitantului:

Ridicarea notificării de la poștă s-a făcut cu întârziere, probleme personale cu deplăsări din localitate și lipsa personală de informații legate de modul de a răspunde la astfel de notificări au făcut să mă văd pus în fața faptului că a expirat termenul de răspuns, pierzând astfel această posibilitate.

Totuși din punctul meu de vedere ca solicitant, inventator și consumator al acestui nou produs numit pe parcursul contestației “produsul propus pentru brevetare” ce face obiectul cererii de brevet de invenție, consider că importanța acestui nou produs în alimentația umană, în prevenție și în menținerea unui nivel de sănătate ridicat este mult mai importantă decât orgoliul personal și banii cheltuiți, iar o hotărâre favorabilă din partea O.S.I.M. ar avea ca efect pozitiv o creștere a credibilității și posibilități crescute pentru publicitate și deasemeni pentru finanțare efectivă în vederea fabricării pe cale industrială a acestui nou produs.

24/24

Ratio between the "product proposed for patenting" and benefit for nutrition and health is far superior to the types of baked bread: white, intermediate, black, etc.. known current baking industry, This results mainly due to reduced energy consumption and costs for manufacturing (in particular by removing the baking heat treatment requiring high temperatures over 200 degrees C and the removal process of cold-pressed oil refinery), and also increased intake of nutrients, enzymes, vitamins and trace elements.

From the presentation of the innovations b) and c) presented in the description of the invention is drawn as a non-negligible advantage for "proposed product patent" while preserving its ability under normal atmospheric temperature, humidity and light for at least a month and under controlled conditions of temperature and light and can easily exceed three months without structural changes occur, appearance, taste, etc.. marketing advantage for component and industrial applicability.

Also new "product proposed for patenting" can be the basis for manufacturing a wide range of products in the range of sweets and not only being used as raw material and by adding different combinations of vegetables, fruit or grain. "

Continued motivation statement: quote

"This notification has not received any response nor requested additional time to respond, so it was considered that the applicant has acquired the OSIM terms.

Therefore, the analysis presented shows that, not conditions are fulfilled of Art. 13 of Law no. 64/1991 republished for the patent is sought. "

Point of view of the applicant:

Raising the email notification was delayed, personal problems and lack of personal local travel information on how to respond to such notices have been placed before me I see that response has expired, thereby losing the possibility.

However from my perspective as an applicant, the inventor of this new consumer product called during the appeal "for the proposed product patent" on which the application for patent, I think the importance of this new product in human nutrition in prevention and maintenance a high level of health is more important than personal ego and money spent, and a favorable decision from the OSIM would have the positive effect of increased reliability and increased opportunities for advertisers and also for effective financing by industry to manufacture this new product.

24/24

În concluzie, din punctul de vedere al solicitantului se consideră că sunt îndeplinite condițiile legale de luare a unei Hotărâri favorabile de acordare a brevetului de invenție.

Mulțumiri pentru înțelegere, analiză pertinentă și luarea unei hotărâri juste și în acord cu legislația în vigoare.

Solicit judecarea “CONTESTAȚIEI” și în lipsa solicitantului.

**Contestatar: Solicitant : Subsemnata OLOPÂINE
DATA: 29.11.2008**

Str. ...

Loc. ...; cod ...; jud. ...; Romania.

După depunerea contestației pe data de 26.01.2009 am primit prin poștă următoarea invitație:

**ROMÂNIA
OFICIUL DE STAT PENTRU
INVENȚII ȘI MĂRCI
Strada Ion Ghica nr. 5, Sector 3
București + Cod 70018 - România**

**O.S.I.M.
Nr. REGISTRATURĂ GENERALĂ**

Data: 20. IAN. 2009

Nr.: 1001742

**Către,
Subsemnata OLOPÂINE, ... ROMÂNIA**

HOTĂRÂREA Nr. 3/169 din 29.08.2008

Sunteți invitat în ziua de **05.02.2009 ora 09.30**, la Comisia de Reexaminare care va soluționa, în conformitate cu art. 55 și 56 din Legea nr. 64/1991 privind brevetele de invenție, contestația/cererea de revocare formulată împotriva hotărârii OSIM nr. 3/169/29.08.2008, dată în dosarul OSIM nr. A 2004 – 00480.

Participarea în fața comisiei se poate face personal sau prin consilier în proprietate industrială autorizat de OSIM însoțit de procură sau împuternicire.

În temeiul prevederilor Legii privind aprobarea Ordonanței Guvernului nr. 41/1998 (anexa 1, pct. 14/15) privind taxele în domeniul proprietății industriale și regimul de utilizare al acestora, examinarea unei contestații este supusă unei taxe în valoare de 540 RON, cu reducerile prevăzute de art. 2-4., care trebuie achitată până cel târziu la data ședinței Comisiei de Reexaminare. În cazul în care nu a-ți plătit taxa de contestație, aceasta se va face în contul IBAN, nr. RO89TREZ7005025XXX000278, în caz contrar contestația se anulează ca netimbrată.

Comisia de Reexaminare
Secretar ...

De atunci și până în prezent încă nu am primit nici un răspuns privind contestația depusă.

Eu Subsemnata OLOPÂINE m-am suit pe o șa și v-am spus povestea mea. În încheiere vă urez din totă inima

POFTĂ BUNĂ !

In conclusion, from the viewpoint of the applicant, it is considered that the legal conditions for making a judgment in favor of granting a patent.

Thanks for understanding, analyzing relevant and fair decision making and in accordance with the law.

Request trial "APPEALS" and unless the applicant.

Objector: Applicant: undersigned OLOPÂINE

DATE: 11/29/2008

Str. ...

Instead. ...; Code ...; County ..., Romania.

After its registration on 26.01.2009 I received by post the following invitation:

ROMANIA
FOR STATE OFFICE
INVENTIONS AND TRADEMARKS
Ion Ghica Street no. 5, District 3
+ Code 70018 Bucharest – Romania

OSIM
no. General Registry

Data: 20. IAN. 2009

RESOLUTION NO. 3/169 of 29.08.2008

You are invited to 09.30 am On 05.02.2009, the Board of Review will address, in accordance with Art. 55 and 56 of Law no. 64/1991 on patents, the complaint / request for revocation brought against the decision OSIM no. 3/169/29.08.2008, once OSIM file no. A 2004-00480.

Participation in the committee can be made personally or through authorized industrial property attorney OSIM accompanied by attorney or proxy.

Under the Law on the approval of Government Ordinance no. 41/1998 (Annex 1, section 14/15) on industrial property taxes and use their system, examining a complaint is subject to a fee amounting to 540 RON, with discounts provided for in art. 2-4., To be paid by no later than the meeting of the. If you did not pay the fee for appeal, it will be in IBAN account no. RO89TREZ7005025XXX000278, otherwise the case shall be canceled as unpaid.

Board of Review
Secretary ...

From then until now, have not yet received any reply on the complaint filed.

I undersigned OLOPÂINE I went on a saddle and I told my story. Finally I wholeheartedly wish you

GOOD APPETITE !

Deja varianta de pâine OLOPÂINE este oarecum cunoscută.

Pe suport de hârtie și digital a fost pus în circulație urmatorul PLIANT - OLOPÂINE cu diferite ocazii:



“OLOPÂINE” - ÎNLOCUITOR NATURAL

pentru PÂINE COAPTĂ

COMPONENTE:

- **făină integrală de grâu** (sau **amestec de tărațe de grâu cu făină albă de grâu în proporția din bobul de grâu**), în cantitate de 10 (zece) volume [sau 5 (cinci) volume de tărațe de grâu cu 5 (cinci) volume de făină albă de grâu, amestecate foarte bine (pentru a preîntâmpina formarea de cocloașe la înmuiere)];
- **ulei de floarea soarelui presat la rece** (obținut prin presare la temperatura camerei fără încălzire sau prăjirea semințelor), în cantitate de două volume;
- **chimen** (fructul) făcut praf, în cantitate de o liguriță cu vârf (sau după gust).

Pentru măsurarea volumelor se va folosi o cană (o cană echivalent cu un volum), un pahar sau alt vas funcție de cantitatea de pâine necesară a fi preparată odată.

Vasele pentru măsurarea volumelor și pentru preparare trebuie să fie emailate sau din sticlă, ceramică, iar amestecarea să fie făcută cu o lingură din lemn potrivită ca mărime.

PREPARARE:

În vasul pentru preparare (vasul trebuie să fie ceva mai mare decât cantitatea de pâine pregătită odată, astfel încât amestecul să poată fi ușor de realizat, iar conținutul să nu dea peste marginile vasului) se pune făina integrală de grâu și o linguriță cu vârf de chimen, sau cele două componente făina și tărața, plus chimenul, toate trebuie bine amestecate cu lingura de lemn (pentru a nu se forma cocloașe de făină la înmuiere), apoi în mijloc se face un gol în care urmează a se turna uleiul.

Se toarnă în golul format în amestec cele două volume de ulei și se lasă în așteptare 10 (zece) minute, după care cu ajutorul lingurii de lemn se amestecă totul foarte bine, astfel încât să nu rămână amestec neînmuiat cu ulei, apoi se presează la suprafață la același nivel și se consideră că pâinea **este gata pentru consumat, împreună cu urarea de poftă bună.**

INDICAȚII:

Se poate prepara odată, o cantitate mai mare de pâine pentru o perioadă mai mare de timp, deoarece se conservă bine în timp, acest lucru se datorează uleiului care împreună cu chimenul acționează ca elemente de conservare și înmuiere, deasemeni tărâța împreună cu chimenul ajută la digestie și la tot ce ține de bolul alimentar de la introducere în gură până la eliminare.

Pentru depozitare și păstrare nu se cer condiții speciale, se recomandă pastrarea la temperatura camerei, alături de celelalte alimente, bine acoperit pentru a nu cădea corpuri străine.

Timp de păstrare în condiții normale până la o lună, iar pentru păstrare mai îndelungată se pot folosi borcane de sticlă de 400 g. sau 800 g. cu capac prin înfiletare și învelite în hârtie închisă la culoare, deasemeni depozitate în loc întunecos și răcoros cu temperaturi pe plus.

Desemeni se recomandă prepararea pâinii în bucătăria proprie, din făină integrală de grâu și ulei la care se cunoaște starea cerealelor utilizate și modul de preparare (măcinare pentru grau și extracție pentru ulei), de acest lucru depinzând propria sănătate, eliminându-se astfel orice încercare din partea comercianților, în fuga lor după profit și chilipiruri să ne afecteze sănătatea prin utilizarea de cereale necorespunzătoare.

Este un înlocuitor ideal pentru pâinea fără sare, recomandată de medici la tratarea diferitelor boli unde se prescrie regim fără sare.

AVANTAJE:

- Principalul avantaj este starea de normalitate și echilibru pe care o aduce omului acționând asupra frumseții sale exterioare ca aspect fizic cât și asupra frumuseții interioare a sufletului său.

- Datorită gradului scăzut de acționare mecanică asupra elementelor componente și preparării la temperatura camerei, fără a mai fi nevoie de tratamentul termic de coacere, întreaga bogăție de elemente nutritive, enzimatice, vitaminice, oligoelemente, etc. [precum sunt pentru grâu numeroase săruri minerale și elemente catalitice – calciu, magneziu, sodiu, potasiu, clor, sulf, siliciu, zinc, mangan, cobalt, cupru, iod, arsenic; grăsime fosforată; amidon; vitaminele A, grupul B, E (în germen), K, D, PP; fermenți; diastaze; pentru uleiul de floarea soarelui presat la rece avem acizi grași nesaturați (peste 90 %: mononesaturați 1/3 acid oleic, adică aproximativ 30 %; polinesaturați 2/3 acid linoleic, adică aproximativ 60 %), acizi grași saturați (7-9 %: acidul palmitic 4 %, stearic 3 %, arahic 0,6 %, lignoceric 0,40 %, insaponifiabili 1,2 %) și vitamine, fosfatide, gliceride, date preluate din **lucrarea „ TRATAMENTUL BOLILOR PRIN LEGUME, FRUCTE ȘI CEREALE, autor JEAN VALNET**, traducere de prof. Dr. VALENTIN NEAGU și AUREL TITA, se găsește în librării și biblioteci, iar pentru fructele de chimen avem ulei volatil cu conținut ridicat de carvonă și limonen, date preluate din **lucrarea „PLANTELE MEDICINALE ȘI AROMATICE DE LA A LA Z, autor Dr. Farm. OVIDIU BOJOR și Biolog MIRCEA ALEXAN**, se găsește în librării și biblioteci], se păstrează intacte și în starea lor naturală, plină de viață, cea mai ușor asimilabilă de corpul uman, cu efort energetic minim și de care consumatorul acestui fel de pâine naturală va beneficia din plin, rezultatul final fiind o naturalizare treptată împreună cu îmbunătățirea generală a stării de sănătate.

Pagina 1/2

- Eficiența efectelor descrise mai sus este amplificată dacă împreună cu această pâine naturală se consumă și **alimentație naturală** [mai ales cea prezentată de Asociația „ **ELTA** ” prin situl (www.eltauniversitate.ro)], sau după cum se prezintă în cartea „ **HRANĂ VIE O speranță pentru fiecare, autor ERNST GUNTER**, versiune în limba română de DOINA BRINDU și MIRELA MATEI ”, se găsește în librării și biblioteci.

- În starea lui naturală corpul uman are o greutate ideală, consumul acestei pâini naturale acționează în sensul aducerii greutății corpului până la suprapunerea peste această greutate ideală, având frumusețea ei naturală, lucrul acesta este posibil pentru cei slabi, aflați sub greutatea ideală prin refacerea capacității de asimilare și hrănire, iar pentru cei grași aflați peste greutatea ideală prin eliminarea depozitelor de grăsimi și lichide suplimentare, datorită grăsimilor polinesaturate care provin în special din uleiul presat la rece și lipsei elementului mineral numit **sare** din această pâine naturală, lipsa lui este compensată de sărurile naturale existente în special la grâu, atât în ce privește satisfacerea necesarului de sare cât și a gustului, cum din aceste depozite progresiv se scot cantități mai mari decât se depun, ușor se ajunge la eliminarea lor.

- Trecerea de la pâinea coaptă la această pâine naturală se va face treptat și cu mult bun simț, fără a se forța și conștientizând starea de schimbare care apare, creșterea vitalității, poftei de viață și a nivelului de sănătate particular, astfel încât să fim convinși că este un lucru real și nu fals, cu alte cuvinte nu se recomandă bruscarea organismului prin schimbarea modului de alimentare odată cu schimbarea mentalității, dar cu răbdare, acordându-se timp pentru răspuns organismului, dându-i voie să se adapteze la noile alimente naturale, astfel încât procesul de adaptare să fie plăcut, armonios și în echilibru cu tot ce ne înconjoară, reducând la minim impactul față de cei apropiați.

- Elementul pentru conservare „chimenul” are acțiune binefăcătoare asupra organismului începând cu igiena bucală, ajutând la vindecarea bronșitei, sindromului dispeptic (tulburări digestive), anorexie, balonare, colici abdominale, enterocolită, constipație, hipogalactie (disfuncții ale glandelor mamare), etc.

- Un aport important este adus de uleiul presat la rece prin bogăția în acizi grași polinesaturați ce acționează benefic, îndeosebi în cazurile de hipercolesterolemie și de arterioscleroză (ateroscleroză).

DEZAVANTAJE:

Se recomandă consumul cantitativ de pâine în funcție de cerințele organismului, astfel încât să nu ne sculăm de la masă flămânzi, dar nici prea încărcăți, știut fiind că se recomandă mese mai dese și mai puțin cantitative, decât mai rare și mai cantitative, dar tot la fel, fiecare avem particularități personale și de care trebuie să ținem cont.

Timpul acordat pentru prepararea acestui fel de pâine naturală este mai mic, se reduce și mai mult dacă se prepară pentru o perioadă mai lungă de timp, apărând astfel un surplus de timp, lucru ce îi avantajează în primul rând pe cei leneși dar nu în ultimul rând și pe cei foarte ocupați.

Odată cu trecerea timpului și în paralel cu consumul acestei pâini naturale descrise mai sus s-ar putea să apară o problemă în ce privește îmbracamintea, s-ar putea să fie nevoie a fi ajustată la noile dimensiuni la care se va alinia corpul fizic.

Pentru început consumul acestui fel de pâine naturală, în ce privește prețul, banii pe care îi scoate din buget este aproximativ egal cu cel al pâinii coapte, dar odată cu trecerea timpului și naturalizarea, creșterea gradului de sănătate, vom da mai puțini bani la medici și pe medicamente, deasemeni cantitatea zilnică de pâine consumată va scădea, rezultatul fiind că va rămâne o sumă în plus de bani în buget și pentru care va apărea o problemă, cum îi vom cheltui.

Nu sunt contraindicații la consumul acestui fel de pâine naturală pe criterii de sănătate (decât dacă este o prescripție din partea unui medic, în cazul aplicării unui tratament, după ce în prealabil a fost informat în legătură cu această pâine), decât doar refuzul propriului organism, totodată fiind sinceri cu noi înșine, pe criterii de vârstă sau de gust (chiar dacă pentru început presupune o adaptare la ceva nou și depășirea vechilor obișnuințe, tradusă prin inerția de a ne menține pe loc).

Luată o cantitate din pâinea naturală descrisă mai sus și înmuiată cu un lichid de preferință vegetal, lapte, suc natural, etc. se obține o cocă, plămadă cu ajutorul căreia se pot prepara diverse produse alimentare din gama dulciurilor (folosind mai ales mierea de albine), în funcție de fantezia dumneavoastră, lucru ce poate constitui un dezavantaj în ce privește bugetul, dar după cum știm orice plăcere se plătește.

Alte contraindicații sunt acelea obținute prin propria dumneavoastră experiență și îndrăzneală, de aceea ele vor fi particulare și nu pot fi descoperite de nimeni altcineva decât de dumneavoastră și de care va trebui să țineți cont.

Acea parte a cerealelor pe care o dăm animalelor și pe care noi oamenii o refuzăm, pot ține sănătoase și pline de viață numai animalele?, oare pe noi oamenii nu ne-ar ajuta să revenim la normalitate, la sănătate, la plăcerea vieții?, oare nu putem beneficia direct utilizând cerealele integrale?, fără a mai utiliza un intermediar și anume animalul, pe care apoi suntem nevoiți să-l sacrificăm pentru a putea beneficia și noi.

Aceste rânduri nu știu cât sunt pe placul dumneavoastră, cât corespund cu concepțiile despre viață, lume, viitor pe care le aveți, chiar dacă aceste principii sunt mereu în schimbare de la o zi la alta, funcție de ce întâmpinăm zi de zi, până nu încercăm să punem efectiv, în practică această alternativă la alimentul de bază cunoscut ca pâine coaptă și cât mai albă, beneficiul dumneavoastră va fi foarte mic, doar o mică măgulire a mentalului, practic având valoare nulă.

În încheiere tuturor celor ce au venit în contact cu aceste informații, nu – mi rămâne decât să le urez **POFTĂ BUNĂ**, curaj și tot ce le mai dorește inima să se realizeze!

Data: 07.03.2004.

Pagina 2/2

Already OLOPÂINE bread version is somewhat known.

Digital paper and was put into circulation next FOLDING - OLOPÂINE different occasions:



"OLOPÂINE" – NATURAL SUBSTITUTE
for BREAD BAKED

COMPONENTS:

- **Whole wheat flour (or wheat bran mixed with wheat flour in the proportion of wheat grain), the amount of 10 (ten) volumes [or 5 (five) volumes of wheat bran with 5 (five) volumes wheat flour, mix well (in order not to shrink from soaking form)];**
- **Sunflower oil cold pressed** (obtained by pressing at room temperature without heating or roasting seeds), the amount of two volumes;
- **caraway** (fruit) are totaled, the amount of heaping teaspoon (or to taste).

To measure volumes will use a cup (a cup with a volume equivalent), a glass or bowl depending on the amount of bread needed to be prepared once.

Vessel to measure volumes and preparation must be enamel or glass, ceramics, and mixing is done with a wooden spoon right size.

PREPARATION:

In preparation bowl (bowl should be slightly larger than the amount of bread ready at once, so that the mixture can be easily achieved, and content not to the edges of the vessel) there is whole wheat flour and one teaspoon top caraway, or both arms, plus cumin flour and bran, all must be mixed thoroughly with wooden spoon (so as not to form ball of flour from soaking), then in the middle is a hole into which the oil was poured.

Pour mixture into the gap formed in the two volumes of oil and leave to hold 10 (ten) minutes, then using wooden spoon mix everything well, so do not remain ungreased oil mixture, then press surface at the same level and it is considered that **the bread is ready for consumption, along with wishes for good appetite.**

INDICATIONS:

You can make together, a larger quantity of bread for a longer period of time, as well conserved over time due to oil acting as a softening element and that element of conservation along with cumin, which in turn together with bran helps in digestion and everything related to the food bowl when inserted in the mouth until disposal.

Storage and storage is not required special conditions should be stored at room temperature, along with other food, well covered to avoid falling foreign.

For storage in normal conditions is up to a month, and for longer retention can use glass jars of 400 g or 800 g with the screw cap and wrapped in dark paper, also stored in cool, dark place with temperatures plus.

It is recommended in the kitchen preparing their own bread, whole wheat flour and oil condition is known cereals used and preparation of this depending on their health, thus eliminating any attempt by traders in their run for profit and bargains to affect our health through improper use of cereals.

It is an ideal substitute for bread without salt, recommended by doctors to treat various diseases where without salt diet is prescribed.

ADVANTAGES:

- The main advantage is the normality and balance that brings human frumseții acting on its outer physical appearance and the inner beauty of his soul.

- due to low level mechanical drive components on the product and preparation at room temperature without the need for heat treatment of baking, the whole wealth of nutrients, enzymes, vitamins, trace elements, etc.. [and are for wheat numerous minerals and catalytic elements - calcium, magnesium, sodium, potassium, chlorine, sulfur, silicon, zinc, manganese, cobalt, copper, iodine, arsenic, fat phosphorous starch, vitamins A, group B, E (in seed) , K, D, PP, yeast; diastase, sunflower oil cold pressed we unsaturated fatty acids (over 90% monounsaturated 1/3 oleic acid, approximately 30% polyunsaturated 2/3 linoleic acid, approximately 60%), saturated fatty acids (7 - 9%: 4% palmitic acid, stearic acid 3%, Arah 0.6%, 0.40% lignoceric, insaponifiabili 1.2%) and vitamins, phosphatides, glycerides, taken from the book "tHE TREATMENT OF DISEASES VEGETABLE, FRUIT and GRAIN , author JEAN VALNET, translated by Prof. Dr. Valentin Neagu, and AUREL Tita, is in bookstores and libraries, and we caraway fruit volatile oil high-carvone and limonene, data from the paper: "medicinal and aromatic plants A to Z, author Dr. Farm. OVIDIU Bojor, and Mircea Alexandru biologist, is in bookstores and libraries], is kept intact and in their natural state, full of life, the more easily assimilated by the body, with minimum effort and energy to the consumer as natural bread will benefit from the final result being a gradual naturalization with the overall improvement of health.

- Efficiency effects described above, is increased if the bread with natural, natural food is consumed and [particularly the one presented by the "ELTA" the site (www.eltauniversitate.ro)], or as presented in the book " Living Food expectancy for each, the author Ernst Günter, the Romanian version DOINA BRINDU and MIRELA MATEI" is in bookstores and libraries.

- The state's natural body weight is ideal, natural bread consumption this act to bring body weight to overlap over the ideal weight, with its natural beauty, this is possible for

the weak, are below ideal weight by restoring capacity assimilation and feeding, and for those peppers over ideal weight by removing deposits of fat and extra fluid because polyunsaturated fats that come mainly from cold-pressed oil and the lack of minerals called natural salt in this bread, his absence is compensated by existing natural salts especially wheat, both in terms of meeting the needs of salt and taste, as in these deposits are removed progressively larger amounts than deposited, easy to get to their elimination.

- Switching from bread baked in the bread will be gradual and natural with good sense, without realizing the power and status change occurs, increase vitality, zest for life and health level in order that to be convinced that something is real and not false, ie not recommended bullying by changing body with the power change in mentality, but with patience, giving the body time to respond, giving permission to adapt to new foods natural process of adaptation so pleasing, harmonious and in balance with everything around us, minimizing the impact to the close.

- Conservation Element "caraway" is beneficial action on the body from oral hygiene, helping to cure bronchitis, dyspepsia (digestive disorders), anorexia, bloating, abdominal colic, enterocolitis, constipation, hipogalactie (mammary gland dysfunction), etc..

- An important contribution to our body is made of cold-pressed oil rich in polyunsaturated fatty acids by acting beneficial, especially in cases of hypercholesterolemia and atherosclerosis.

DISADVANTAGES:

Quantitative consumption of bread is recommended to the needs of the body, so as not to get up from the table hungry, but not too loaded, knowing that recommended more frequent meals rather than quantitative, and fewer than quantitative, but also well, we all have personal particularities that need to consider.

The time given to prepare this kind of natural bread is low, further reduce if prepared for a longer period of time, appearing as an extra time, so its advantage primarily on the lazy but not Finally and very busy people.

Over time in parallel with consumption above this natural bread might occur a problem in the clothing, you may need to be adjusted to the new dimensions that will align the physical body.

To begin taking this kind of natural bread in the price, the money out of the budget is approximately equal to that of bread baked, but as time passes and naturalization, increasing health, will give less money to doctors and drugs, also the amount of bread consumed daily will decrease rezutatul is to remain a premium of money in the budget and will be a problem, how we spend it.

There are no contraindications to the consumption of such natural based health bread (unless it is a prescription from a doctor for treatment application, after having first been informed of this bread), than just the body's own refusal also being honest with ourselves, based on age or taste (even if initially involves an adaptation of something new over the old habits, translated by inertia to maintain our place).

Taken a quantity of natural bread described above and soaked with a liquid preferably vegetable, milk, natural juice, etc.. obtain a dough, leaven with which it can prepare

various foods from sweets range (especially using honey), depending on your imagination, which can be a disadvantage in the budget, but as we all enjoy is charged.

Other contraindications are those obtained through your own experience and courage, so they are private and can not be discovered by anyone other than you and you have to keep in mind.

That part of the grain they give the animals and we humans refuse, can keep healthy and vibrant only animals?, It ourselves we would help people get back to normality, health, the enjoyment of life?, it can not benefit directly using whole grains?, without using an intermediary, namely animal, which then are forced to sacrifice it to benefit us.

These times do not know how they are to your liking, but correspond to perspectives on life, world, the future you have, even if these principles are changing from day to day, depending on the meet day to day, until try to actually put in practice this alternative to the staple food known as white bread and baked, your benefit will be very small, only a small compliment of mind, with virtually null.

Finally all those who come into contact with that information, not - only remains for me to wish **GOOD APPETITE**, courage and heart all they want to achieve!

Data: 07.03.2004.

Cum se traduce cuvântul OLOPÂINE".

Pentru puțini acest cuvânt se poate intui ușor datorită unor informații anterioare, strecurate în unele mesaje de pe Planeta_Pâinii, sau pe altă cale sub forma unei rețete, alăturată la o banală felicitare.

Cuvântul se compune din două cuvinte, primul este **"OLO"** și vine de la popularul cuvânt cu care sunt obișnuit de mic oloi (ulei), și mai particularizat am vrut să reprezinte **"ULEIUL DE FLOAREA SOARELUI PRESAT LA RECE"**, adică presarea semințelor fără a fi prăjite în prealabil sau încălzite.

Astfel uleiul atât la gust cât și la miros se apropie foarte mult, aproape până la confundare cu gustul seminței crude, sfărmate între dinți, mirosul fiind puțin mai accentuat.

Să nu uităm ca provine din planta numită **"FLOAREA SOARELUI"**, a cărei floare nu obosește ca pe timpul zilei să fie într-o continuă închinare și rugă la astrul zilei pentru noi cei mulți.

Și în final ea se sacrifică pentru noi prin acea substanță uleioasă de culoare galbenă atât de valoroasă pentru echilibrarea alimentației omului, mai aproape de om-înger decât de animal.

A doua parte reprezintă banalul produs numit **"PÂINE"**, atât de necesară încât nu lipsește de la nici o masă a omului obișnuit, și are ca materie primă de bază o făină obținută din semințe de grâu, a caror culoare în coajă (nemăcinate) este tot o nuanță de galben, bobul de grâu mai este numit și **"OU VEGETAL"**, conținând aproape tot ce are nevoie omul în alimentație.

Conform legii atracției, ceea ce se aseamănă se atrage, se adună împreună, tot așa prin cuvântul **"OLOPÂINE"** am legat două alimente între ele, cel puțin în ce privește culoarea - "nuanțe de GALBEN", sau în diferite stadii și forme apare galbenul: floare, ulei, lanul de grâu copt, paiul, bobul de grâu, galbenul care adeseori simbolizează lumina.

Cu alte cuvinte **"OLOPÂINE"** definește o formă de pâine mai naturală, mai aproape de natură cu integritatea ei (alimentele sunt cât mai integrale, cât mai puțin prelucrate mecanic, termic deloc-doar la temperatura mediului ambiant, apa minerală lipsește cu desăvârșire, deasemeni lipsește apa vegetală dar nu și fluidul cu o vibrație mai ridicată-uleiul presat la rece), pâinea-'OLOPÂINE' care poate înlocui cu succes "pâinea coaptă și cât mai albă".

Pâinea-OLOPÂINE are avantaje multiple și neașteptate pentru sănătatea noastră, pentru echilibrarea entității (ființei) noastre în ansamblu, aducerea ființei cât mai aproape de ceea ce suntem cu adevărat și obținerea unui optim al frumuseții noastre atât interioare cât și exterioare.

How to translate the word OLOPÂINE ".

For few can guess the word is easy due to previous information, squeezed in some posts on Planeta_Pâinii, or otherwise form a recipe, next to an ordinary card.

Word consists of two words, the first is "**OLO**" and comes from the popular word are usually small, oloi (oil), and custom I wanted to be "SUNFLOWER OIL cold pressed", ie pressing seeds without pre-fried or heated.

Thus oil in taste and smell are very close, almost to confusion with taste unripe, breaks between the teeth, the smell is slightly increased.

Do not forget to come from the plant called "SUNFLOWER", whose flower does not tire as the day continues to be a worship and prayer the many day planet for us.

And finally she sacrifices for us that yellow oily substance so valuable for human nutrition balance, closer to human-angel, than the animal.

The second part is trivial product called "**BREAD**", so need that is missing from any ordinary human mass, and is a raw material wheat flour grown from seed, whose shell color (unground) is also a shade of yellow, the grain of wheat is called the "EGG PLANT", containing almost everything man needs food.

The law of attraction, which is similar to attract, gather together, so by the word "OLOPÂINE" I tied two foods together, at least in terms of color - "shades of yellow", or in different stages and forms appears yellow: flowers, oil, baking wheat chain, straw, wheat grain, which often symbolizes light yellow.

In other words "OLOPÂINE" defines a more natural form of bread, closer to nature with its integrity (food is as full as little mechanical workmanship, all-just heat at ambient temperature, mineral water is lacking, also missing water plant but not vibrating fluid with a higher cold-pressed oil), bread-'OLOPÂINE' that can successfully replace "as white bread and baked."

Bread-and unexpected OLOPÂINE has many advantages for our health, balancing entity (being) our whole being brought closer to what we really are and getting the best of our beauty both inside and outside.

Forma finală a PÂINII OLOPÂINE ianuarie 2013

În prezent pâinea-OLOPÂINE pe care eu o fac este un amestec de cinci elemente:

- **făină integrală de grâu (sau 1,5Kg făină albă de grâu și 1,0Kg tărațe de grâu ce trebuie să conțină și germenele bobului de grâu);**
- **ulei presat la rece și nerafinat de floarea soarelui(doar filtrat), în cantitate de un litru;**
- **semințe de in, în cantitate de 125g, cumpărate de la plafar(sunt ambalate și în pungi de 125g);**
- **semințe de chia, în cantitate de 100g, cumpărate de la plafar(sunt ambalate în pungi de 100g sau 150g);**
- **semințe de chimen(chimion) în cantitate de o lingură, cumpărate de la plafar.**

Completarea rețetei cu semințe de in si cu seminte de chia, a fost necesară în special pentru a îmbunătăți raportul dintre omega 6 și omega 3.

Combinarea lor o fac într-un vas corespunzător ca mărime (o oală emailată) și la temperatura camerei. Făina de grâu, tărața, semințele de in și de chimen le amestec bine până se omogenizează, cu ajutorul unei linguri de lemn de marime mai mare decât una obișnuită și cu coadă lungă, prin framantare pentru a preîntâmpina apariția de cocoloși.

Fac un gol cu lingura de lemn în mijloc, torn uleiul, aștept cel puțin un sfert de oră și apoi amestec bine cu lingura de lemn până nu mai rămâne făină neînmuiată, la sfârșit presez bine amestecul la suprafață și acopăr oala cu capacul pentru a preîntâmpina căderea de corpuri străine peste pâine.

Aștept cel puțin o oră pentru ca amestecul, adică pâinea-OLOPÂINE să se așeze, relaxeze, uniformizeze, etc., acum este gata și poate fi consumată.

După cum se poate observa nu este nevoie de tratament termic, nici de fierbere, nici de coacere sau prăjire, lipsa apei face să fie imposibil de a o trata termic prin fierbere, coacere sau prăjire.

Deasemeni nu este necesar nici păstrarea la rece sau la frigider, se pastrează bine la temperatura camerei pentru cel puțin o lună de zile, indiferent dacă este vară cu temperaturi ridicate, sau dacă este iarnă cu temperaturi sub minus.

Află cum să folosești **alimentele – medicamente** pentru **sănătatea TA.**
Learn how to use **food - mdications** for **Your health.**

După cum se poate remarca este simplu de preparat, ușor, este necesar un minim de ustensile de bucătărie, puțină voință - spirit de aventură, iar înainte de a gusta, te rog nu uita urarea de: "POFTĂ BUNĂ" și de "SĂNĂTATE" !

Completarea rețetei cu semințe de in si cu seminte de chia, a fost necesară în special pentru a îmbunătăți raportul dintre omega 6 și omega 3.

Cantitatea pare mare, așa și este, pentru început încearcă cantități mai mici, respectând proporțiile, din proprie experiență pot să spun ca pâinea-OLOPÂINE se pastrează foarte bine cel puțin o lună de zile, fără a necesita condiții speciale de păstrare, doar un vas acoperit în care să nu intre impurități sau diferite alte lucruri și la temperatura camerei.

Se pot consuma cantități după bunul plac sau după bunul simț al fiecăruia, libertatea totală pe care ți-o poți acorda, atât la consum cât și la proporțiile pe care le combini, cu timpul prinzând la experiență vei ajunge la propriul tău mod de preparare, indiferent cum procedezi din punct de vedere cantitativ, la consum sau în proporțiile utilizate, finalitatea este un drum spre greutatea ta ideală și este particulară, deasemeni unică pentru fiecare în unicitatea sa.

Am considerat că sunt necesare aceste detalii de mai sus, mai ales cele legate de O.S.I.M., în special pentru credibilitate, nu a fost ușor, mai ales în ceea ce privește responsabilitatea, sună a laudă, nu știu ce să spun, dar dacă aceste informații sunt necesare să fie primite ca atare, sunt conștient că mai sunt multe de adăugat și completat, sper ca timpul neiertător în felul lui, să așeze lucrurile pe făgașul lor normal, în armonie și echilibru, pentru viață și sănătate.

Cei ce intuiesc sau fac legătură cu o anumită imagine a celui ce a scris aceste rânduri, îi rog să o facă uitată, acesta sa fie un secret, particular, al nostru (luați-o ca o rugămintă, în particular-intimă), deasemeni îmi doresc ca să reziste din această încercare a noastră, numai ceea ce este cu adevărat util și bun pentru fiecare din noi.

Dar nu trebuie să uităm un lucru elementar, că nimeni în locul nostru nu poate spune ceea ce este bun pentru noi și ne ajută, în jurul nostru sunt multe posibilități și alternative, descoperirea celor care sunt bune pentru noi, în particular, nu o putem face decât noi înșine, prin efort propriu, curaj, spirit de aventură și adesea într-un mod oarecum mai particular, puțin diferit de al celorlalți.

Cer îngăduință pentru ca am repetat unele cuvinte sau grupuri de cuvinte, am făcut-o din diverse motive, în special de a accentua unele cuvinte, aspecte sau idei.

OBSERVAȚII

Uleiul de floarea soarelui presat la rece, obținut prin presare fără încălzirea sau prăjirea semințelor si nerafinat **ajută mai ales la închiderea rănilor aflate în zone cu mobilitate și frecare.**

Deasemeni bandajul îmbibat cu ulei presat la rece, obținut prin presare fără încălzirea sau prăjirea semințelor si nerafinat are proprietatea de a ține umezită rana și de a nu se prinde, fiind ușor de îndepărtat, fără durere suplimentară.

The final form of the BREAD OLOPÂINE

January 2013

Today bread-OLOPÂINE that I do is a mixture of four elements:

- Whole wheat flour (or 1.5 kg of wheat flour and 1.0 kg of wheat bran and germ must contain a grain of wheat);**
- Cold pressed, without being refined sunflower oil (filtered only), the amount of one liter;**
- Flax seeds the amount of 125g, purchased from Plafar (packed in bags of 125g);**
- Chia seeds, the amount of 100g, purchased from Plafar (packed in 100g or 150g bags);**
- Caraway seeds (cumin) in the amount of a spoon, purchased from Plafar.**

Filling recipe with flax seeds and chia seeds was necessary to enhance the ratio of omega 6 and omega 3.

Whereas their combination make a suitable container sizes (a enameled pot) and at room temperature. Wheat flour, bran, flax seed and cumin to blend well until smooth, using a wooden spoon size larger than usual and with a long tail, by kneading to prevent the occurrence the ball.

Make a hole in the middle with wooden spoon, pour oil, wait at least fifteen minutes and then mix well with wooden spoon until flour neânmuiață left at the end press the mixture well and cover pot with lid suprafață to prevent foreign bodies fall over bread.

Wait at least an hour to the mixture, ie bread-OLOPÂINE to sit, relax, harmonize, etc., Now is ready and can be consumed.

As we can see no need for heat treatment or boiling, or baking or roasting, lack of water makes it impossible to heat treat it by boiling, baking or roasting.

Also requires no cold storage or refrigerated, it keeps well at room temperature for at least a month, whether it is summer with high temperatures, or if winter temperatures below minus.

As can be noted is easy to prepare, easy, requires a minimum kitchenware, some will - the spirit of adventure and taste before, please do not forget the greeting: "Good Appetite" and "HEALTH" !

Filling recipe with flax seeds and chia seeds, was required to enhance the ratio of omega 6 and omega 3.

The amount seems high, it is so, first try smaller quantities, respecting proportions, from my own experience I can say that the bread-OLOPÂINE keeps well at least a month without requiring special storage conditions, only one vessel covered that no impurities or different from other things and at room temperature.

You can eat quantities at will or by the common sense of individual freedom and a total that can provide both the consumer and the proportions they combine, catching at the time you get to experience your own way of cooking regardless of how it works in terms of quantity, the consumption or proportions used, the purpose is a path to your ideal weight is private, also unique to each uniqueness.

We considered that these details are required above, especially those related to OSIM, especially for credibility, it was not easy, especially in terms of responsibility, sound like praise, not knowing what to say, but if this information are required to be received as such, are aware that much to add and complete, I hope that during unforgiving in its own way, to put things on track normally in harmony and balance to life and health.

Those that infer or are related to a certain image of him who wrote these lines, ask them to do so forgotten, it was a secret, particularly ours (take it as a request, in particular, privacy), also I want to resist this attempt of ours, only what is truly useful and good for all of us.

But we must not forget one basic fact that no one can say for us what is good for us and help us, around us are many possibilities and alternatives, finding those that are good for us, in particular, we can not ourselves simply by personal effort, courage, adventure and often in a somewhat more particular, little different from the others.

Require indulgence, because I repeated some words or groups of words, I did it for various reasons, especially to emphasize some words, issues and ideas.

OBSERVATIONS

Sunflower oil cold-pressed, obtained by pressure without heating or roasting seeds and unrefined, **wound closure helps especially in areas with mobility and friction.**

Also bandjul oily cold-pressed, obtained by pressure without heating or roasting seeds and unrefined properties to keep the wound moist and not to catch, being easily removable without additional pain.

CEAIUL se poate obține și prin procedeul de macerare la temperatura mediului ambiant. Prezint un exemplu de astfel de ceai pe care eu îl folosesc curent:

APA VEGETALA - NATURALA - ORGANICA - POTABILA BAUTURA pentru VIATA

APA DE PLANTE - CEAI netratat termic

(obținut prin macerare la temperatura camerei timp de 7...14 ore)

UTILIZARE

Bautura ideala pentru servirea musafirilor, invitatilor, indiferent de starea lor de sanatate.

Bautura ideala pentru a potoli in mod placut setea, si de asemenea pentru satisfacerea necesarului de apa pentru corpul fiintelor.

Bautura ideala pentru refacerea si mentinerea starii de sanatate normala - naturala a fiintelor.

Lichid ideal pentru realizarea de spalaturi, comprese pentru partea externa a corpului care prezinta diverse afectiuni.

ELEMENTE COMPONENTE

- APA minerala - anorganica - potabila (de izvor, de la ghiuveta, imbuteliata la sticle minerala sau plata, etc.), netratata termic.

- Amestec de plante naturale:

- culoare **rosie**: **coada calului** sau **urzica**;
- culoare **portocalie**: **galbenele** sau **pojarnita**;
- culoare **galbena**: **paducel** sau **musetel**;
- culoare **verde**: **mesteacan** sau **patlagina**;
- culoare **albastra**: **cicoare** sau **albastrita**;
- culoare **indigo**: **salvie (jales)** sau **cimbrul (cimbrisorul)**;
- culoare **violeta**: **coada soricelului** sau **menta (izma)**.

- Indulcitor miere de albine netratata termic.

MOD DE PREPARARE

Intr-un vas de sticla, ceramica sau metalic emailat (si la temperatura camerei), se pun 4 (patru) lingurite cu varf din amestecul de plante si o lingurita cu varf de miere de albine la un litru sau un kilogram de apa.

In vasul astfel umplut cu ajutorul unei lingurite de lemn sau plastic se agita pana la dizolvarea completa a mierii de albine, de asemenea urmarindu-se si umezirea amestecului de plante.

Vasul astfel pregatit se acopera cu un capac si se lasa la macerat, la temperatura camerei pentru un timp de 7...14 ore functie de programul de ocupare a persoanei.

Dupa macerare, lichidul rezultat este: **APA DE PLANTE - CEAI netratat termic** si se va scurge intr-o sticla de plastic, folosind o sita din plastic si de asemenea o palnie din plastic, urmand a se consuma la nevoie, pe cat posibil proaspat, dar să nu treacă mai mult de 2 (doua) zile.

Amestecul de plante se va mentine la macerat in continuare pentru minim 3 (trei) sau maxim 4 (patru) scurgeri, la fiecare scurgere adaugandu-se cate o lingurita cu varf din amestec de plante si o lingurita de miere de albine cu varf, respectandu-se indicatiile de mai sus.

Dupa ultima scurgere, amestecul de plante se va arunca.

MODUL DE CONSUM

In conformitate cu expresia "mancarea se bea si bautura se mananca" aceasta bautura: **APA DE PLANTE - CEAI netratat termic** se consuma inghititura cu inghititura (acelasi procedeu ca la consumul cafelei), inghititura se mentine in gura pana cand este resorbita natural.

Cosumul cantitativ este nerestricționat (liber), si este in functie de necesitățile personale (functie de setea fiecaruia), sau de petrecerea protocolara, de conversatie sau relationala pe durata servirii unei cani pline cu acesta bautura.

IMPORTANT

Ceaiul macerat la rece este inca viu, si are nevoie sa respire.

Este necesar ca sticla in care se pune ceaiul – apa de plante, dupa umplere sa nu se stranga complet dopul (etans), sa fie cu cel puțin o spira desfacut, astfel se asigura legatura cu mediul inconjurator si ceaiul se conserva mai bine. Cand sticla este in miscare, agitare se poate strange complet dopul (eatns).

The TEA can be obtained by the maceration process at ambient temperature. An example of such tea that I currently use:

WATER PLANT - NATURAL - ORGANIC - DRINKING DRINKS for LIFE

WATER PLANT - TEA heat treated

(Obtained by maceration at room temperature for 7 ... 14 hours)

USE

Ideal drink to serve guests, regardless of their health.

Ideal beverage to quench thirst pleasantly, and also to meet body needs water beings.

Ideal drink to restore and maintain normal health - natural beings.

Ideal for wash liquid, compresses to the outside of the body, which present different problems.

ELEMENTS COMPONENTS

- Mineral water - inorganic - drinking (source, the sink, bottled mineral and soda bottles, etc.), Heat-treated.
- Mixture of natural herbs:
 - Red color: horsetail and nettle;
 - Orange color: calendula or Pojarnia;
 - Yellow color: hawthorn and chamomile;
 - Green color: birch or plantain;
 - Blue color: chicory and blue;
 - Indigo color: salvia (sage) or thyme (thyme);
 - Color purple: yarrow or mint (mint).
- Sweetener, honey, no thermal treatment.

PREPARATION METHOD

In a glass bowl, ceramic or enameled metal (and at room temperature), put 4 (four) heaped teaspoons of mixture of herbs and a teaspoon of honey tipped to one liter or one kilogram of water.

In such vessel filled with a wooden or plastic spoons, stirring until complete dissolution of honey, and also watching the wet mix plant.

Vessel so prepared cover with a lid and let soak at room temperature for a time of 7 to 14 hours depending on the person's employment program.

After maceration, the liquid result is: **WATER PLANT - TEA** untreated heat and drain in a plastic bottle using a plastic sieve and also a plastic funnel, will need to consume as much as possible fresh but do not take more than 2 (two) days.

Mixture to macerate plant will remain on for at least 3 (three) or a maximum of four (4) leaks every leak adding a teaspoon of mixed herbs heaped a teaspoon of honey heaped, respecting the directions above.

After the last leak, mix plant will fold.

CONSUMPTION PATTERNS

In accordance with the expression "food and drink drink eat" the drink: **WATER PLANT - TEA**, heat treated, is consumed Sip (same process as coffee consumption), bite remains in the mouth until it is naturally resorbed.

Cosume quantity is unrestricted (free), and is based on personal needs (according to thirst each), or spending protocol, relational conversation or during serving a cup full of this drink.

IMPORTANT

Cold soak tea is still alive, and needs to breathe.

It is necessary to put tea glass - water plants, after filling not fully tighten the cap (sealed), to be opened at least a spiral, so be sure, about the environment, and tea is better preserve .

When glass is moving, shaking, can raise the cap completely (eatns).

În momentul când se renunță la un aliment consumat constant, sau când începem să ținem post, organismul cere acel aliment sau alimente prin acea senzație de foame, care nu dispare indiferent dacă mâncăm îndestulător altceva.

Prezint o modalitate ce poate ajuta ca această trecere să fie făcută mai ușor și mai plăcut, tinând în gură fără a fi mestecate 4 boabe de grâu.

Salut Omul din oameni, bunul simt si clipa prezenta !

VIATA si INVATATURILE MAESTRILOR din EXTREMUL ORIENT

VOLUMUL 4 Autor: BAIRD T. SPALDING
PAG. 112: CAPITOLUL IX - VIATA

Paragraful 16. In ce priveste hrana, Maestrii consuma mult mai putin decat noi. I-am vazut mancand nu mai mult de 3 boabe de orez pe zi, dar ei asimileaza destula substanta pranica pentru a-si intretine corpurile pe lungi perioade de timp, daca este nevoie. Ei mesteca foarte bine hrana.

Pot mesteca aceste 3 boabe de orez toata ziua dar, cand au terminat, au preluat destula prana ca sa-si poata mentine trupul in forma cel putin 24 de ore. Ei nu au nici o ora fixata pentru masa, caci nu lucreaza cu timpul asa cum il masoara oamenii.

Mananca atunci cand simt nevoia. Niciodata nu i-am vazut respectand vreun program de masa, asa cum respectam noi. Pot trai complet fara hrana timp de sute de zile.

Paragraful 17. Din cate stim, ei dorm foarte putin, nu mai mult de doua ore pe zi, si in aceste doua ore ei sunt perfect constienti. Este binecunoscut faptul ca poti trai fara somn daca stii sa traiesti fara a-ti irosi fortele sau fara a-ti contracta constiinta pana la separarea de energiile universale.

Lumea Occidentala si stilul ei de viata fac ca somnul sa fie mai mult sau mai putin produs de - am putea spune - o stare toxica a corpului. Conditia toxica se suprapune peste foarte multe din procesele de refacere a corpului, si mii de oameni sunt in aceasta stare toxica, in loc sa fie in adevarata stare de somn.

Cand Isus spunea "Trezeste-te tu, cel care ai adormit!", el se referea la iesirea din aceasta stare de inconstienta, iesirea de sub influenta careia i te-ai supus.

Paragraful 18. Lumea apuseana consuma de 10 ori mai multa hrana decat are nevoie corpul, si apoi consuma energia pentru a o digera. Aceasta energie, folosita pentru a trata cele 9 zecimi ale surplusului pe care il inghitim inutil ar putea fi mult mai eficient folosita la constructia corpului.

Este bine stiut faptul ca astazi lumea Vestica mananca de cel putin 10 ori mai mult decat este sanatos. Daca am prelua viata sau energia direct din etheruri, am acumula tot mai multa energie in corp, in loc s-o irosim pentru a asimila hrana. Energia ar merge direct la fiecare organ al corpului. I-ar reconstrui si i-ar reinnoi.

PAG. 118: Paragrafele 16, 17 si 18. " Omul nu trebuie sa traiasca doar cu paine". Este necesara doar hrana care este suficienta pentru materialul de reconstructie al corpului uman. Omul trebuie sa se hraneasca tot mai mult cu substanta care activeaza in principiul creator al fiintei sale, si atunci el isi gaseste adevarata hrana. Daca hrana, furnizeaza material pentru constructia corpului, in schimb, somnul recupereaza energiile irosite in timpul perioadelor de falsa traire.

[illegible]

Am transcris cele trei paragrafe 16, 17 si 18 de mai sus, deoarece au fost punctul de inspiratie pentru ceea ce pot numi ca a fost o joaca sau o experimentare, introducerea in gura a 3 - 4 boabe de grau si incercarea de a le mentine cat mai mult.

In urma experimentarii particulare, a incercarii de a mentine in gura 3 - 4 boabe de grau am remarcat urmatoarele:

1. Dezavantaje: - aceste 3 - 4 boabe de grau daca se tin sub limba, in acelasi timp facand diverse activitati, inconstient limba le antreneaza si incepi fara a-ti da seama sa le rontai (mesteci) si cu greu reusesti sa le mentii in gura mai mult de 2 - 3 ore;

-limba este nevoita sa stea pe maxilarul inferior, avand varful orientat in jos inducand o stare de usoara slabire a concentrarii, favorizand starea de stres;

- odata cu miscarile de masticare ce se produc inconstient, se antreneaza si bule de aer, iar prin fenomenul de inghitire a salivei sunt introdu-se in stomac, adunandu-se sub forma de gaze creand o stare neplacuta.

2. Avantaje: - aceste 3 - 4 boabe de grau daca se tin pe limba, in acelasi timp facand diverse activitati, nevoia de a le mesteca nu se mai manifesta si astfel pot fi tinute in gura un timp mai indelungat;

- boabele prin procesul natural de salivare care se produce in gura, sunt umezite de aceasta si se poate chiar vorbi cu ele pe limba (dar nu se poate tine si un discurs);

- limba este nevoita sa stea pe maxilarul superior, avand varful orientat in sus inducand o stare de crestere a concentrarii interioare, in acelasi timp eliberand concentrarea nervoasa mai ales a ochilor, deasemeni se remarca si diminuarea stresului;

- se reduce deasemeni fenomenul de formare de gaze in stomac;

- pe timpul mentinerii celor 3 - 4 boabe de grau in gura pe limba, se poate vorbi, se poate face orice activitate cu un randament crescut, se pot consuma lichide organice si cantitatea de lichid sorbita se va pozitiona tot deasupra, pe limba, cantitatea de lichid sorbita nu se va inghiti ci se va resorbi, fenomenul de inghitire devenind doar un act simbolic, un gest reflex;

- pe timpul mentinerii celor 3 - 4 boabe de grau in gura pe limba, nu se pot consuma alimente naturale solide (fructe, legume, paine naturala, preparate solide, etc.), fara a pierde si boabele de grau;

- **este de un real ajutor in perioada de trecere de la un grad de alimentatie naturala la altul, deoarece face sa dispara acea senzatie de foame, tradusa prin - lipsa impusa - a unui anumit aliment sau alimente cu care corpul era obisnuit.**

When you are dropped from a food that is consumed constantly, or when we start to post, the body requires that food or food by that hunger, that persists whether sufficient eat anything.

Present a method that can help make this transition to be made easier and more enjoyable, while at the mouth without chewing four grains of wheat.

Man Hello people, common sense and the present moment !

LIFE and TEACHINGS OF LORDS Far East

Volume 4 Author: Baird T. SPALDING
PAG. 112: CHAPTER IX – LIFE

Paragraph 16.

In terms of food masters consuming less than us. I saw eating no more than three grains of rice per day, but they assimilate prana enough substance to support their bodies for long periods of time if needed. They chew their food well.

Can chew these three grains of rice all day but when they finished they took enough prana as to be able to keep body in shape at least 24 hours. They have no fixed time for meals, for not working with time as we measure men.

Eat when you feel the need. I never saw any program respecting the table as respect us. Can live completely without food for hundreds of days.

Paragraph 17.

From what we know, they sleep very little, no more than two hours a day, and in the two hours they are well aware. It is known that if you know you can live without sleep to live without wasting your forces or contract without your consciousness to the universal energy separation.

Western world and life style make her sleep to be more or less product - I would say - a toxic condition of the body. Toxic condition overlaps many of the recovery processes of the body, and thousands of people in this state are toxic, instead of the true state of sleep.

PAG. 118: Paragraphs 16, 17 and 18. "Man shall not live by bread alone". It needed only food which is sufficient for reconstruction of body material. Man must eat more and more active in the creative principle substance of his being, and when he finds true food. If food supplies construction material body, in turn, sleep recovers wasted energy during periods of false feeling.

I transcribed the three paragraphs 16, 17 and 18 above, were used as inspiration for what can be called that was a play or experimentation, placing in the mouth 3 to 4 whole grains and try to keep them as much.

After experiencing particular, of trying to keep the mouth 3 to 4 whole grains and I noticed the following:

1. Disadvantages: - the 3 to 4 whole grains if they hold under the tongue, while doing various activities, unconscious language and start to train without them realizing you chew (chewing) and barely manage to keep them in the mouth more than 2-3 hours;

-language is forced to sit on the lower jaw, with the tip pointing down inducing a state of mild weakness of concentration, favoring the state of stress;

- Milling with movements that occur unconsciously, train and air bubbles and the phenomenon of swallowing of saliva is enter the stomach, coming together as a state creating unpleasant gas.

2. Advantages: - the 3 to 4 whole grains if they keep the language at the same time doing different activities, the need to chew no longer occur and thus can be kept in the mouth a long time;

- Beans by natural process that occurs in the mouth drooling, it is wet and they can even speak the language (but can not you and a speech);

- Language is forced to sit on the upper jaw, with the tip pointing up inducing a state of inner concentration increased, while releasing focusing particularly nervous eyes, also stands and reduce stress;

- Also reduces the phenomenon of gas formation in stomach;

- During maintenance of 3 to 4 grains of wheat in mouth tongue can speak, can do any business with increased efficiency, organic liquids can be consumed and drank the liquid will be positioned above all, the language, the amount sipped liquid will not eat but will resolve the phenomenon of swallowing became only a symbolic act, a reflex;

- During maintenance of 3 to 4 grains of wheat in the mouth on the tongue can not eat solid natural (fruits, vegetables, bread natural, solid preparations, etc..), Without losing wheat and beans;

- Is of great help during the transition from one grade to another natural food because that loses the sensation of hunger, translated by - enforced absence - of a certain food or foods that the body was used.

Pâinea OLOPÂINE face casă foarte bună cu celelalte alimente, mai jos prezint succint o alternativă mai sănătoasă, de a ne hrăni cu aceleași alimente cunoscute dintotdeauna, dar într-un mod mai sănătos și mai ieftin.

PRODUSE ALIMENTARE NATURALE de origine ANIMALĂ.

Sunt alimentele cu starea energetică și structurală cea mai apropiată de starea energetică și structurală a omului.

Pentru utilizarea cu eficiență maximă a lor, este necesar consumul lor în limita posibilităților ca aliment întreg (pentru a păstra echilibrul natural și care prin consum se transferă omului).

Ca produse alimentare naturale de origine animală avem LAPTELE, MIEREA DE ALBINE și OUĂLE, provin de la animale vii și în procesul de obținere animalul se folosește de propriul lui corp, în procesele interne temperatura nu depășește pragul de existență a stării de viu.

Pentru a putea beneficia de elementele de viu a acestor alimente (și anume ENZIMELE - care sunt CĂRĂMIZILE VIEȚII), este necesar să le folosim în stare crudă sau preparate Netratate termic, știut fiind că ENZIMA se distruge la temperaturi mai mari de 40 grade.

OLOPÂINE bread, make very good house with other foods below summarizes a healthy alternative to feed the same food we have always known, but in a healthier and cheaper.

NATURAL FOOD OF ANIMAL ORIGIN.

Foods are energy state and the structural close to the energy and structural condition of man.

For use with maximum efficiency to their necessary their use whenever possible the whole food (to maintain the natural balance and human consumption transfer).

As natural food of animal origin have: Milk, honey and eggs from animals alive and in delivering animal uses his own body, internal processes temperature no higher than the state of living existence.

To qualify, the living elements of these food (ie ENZYMES - which are BRICKS OF LIFE), is required to use them raw or uncooked dishes, knowing that the enzyme is destroyed at temperatures above 40 degrees.

Câteva sfaturi pentru a reduce SUFERINȚELE, DEPENDENȚELE sau STĂRILE de dezechilibru ale OM – ului într-un mod simplu și natural.

Consumul produselor naturale, respectând pe cât posibil afirmația "aliment – medicament sau medicament - aliment".

Deasemeni respectând integritatea produselor naturale atât ca conținut cât și în sensul afectării lor mecanice, chimice sau termice cât mai puțin posibil, pentru a putea beneficia de starea de echilibru energetic natural pe care o are, de enzimele, vitaminele, proteinele, oligoelementele, etc. pe care le conține.

Astfel mâncate produsele naturale contribuie la echilibrarea, stabilizarea, vindecarea și refacerea stării de sănătate.

Apa minerală (apa de izvor, apa potabilă, apa de fântână, apa plată, apa minerală, etc.) se va înlocui treptat cu apa vegetală (ceai macerat la rece, macerat. din resturi vegetale, sucuri, etc.).

Se va reduce, treptat, consumul de sare până la eliminarea completă (funcție de starea sănătății la momentul de start, al deciziei); înlocuirea zahărului cu mierea de albine.

Este de ajutor ca evoluția stării generale (fizice, psihice, afective, etc.) se fie înregistrată sub formă de Jurnal, ținut ritmic, notându-se rezultatele benefice și corecțiile ce se fac.

Legumele, fructele și cerealele se vor utiliza ca atare, preparate făcute la temperatura camerei și nepuse pe foc.

Plantele medicinale se vor utiliza ca ceai macerat la rece (la temperatura camerei 5 + 40°C timp de 6 – 9 ore), tinctură, extract de ulei, legături (aplicații) de frunze zdrobite, cataplasme etc.

Some advice to reduce suffering, addictions or state of imbalance of OM -'s in a simple and natural.

Consumption of natural products, respecting possible statement "food - medicine or drug - food".

Also respecting the integrity of natural products in both the content and meaning of their impairment, chemical or heat as little as possible to benefit from steady state natural energy that has enzymes, vitamins, proteins, trace elements, etc.. it contains.

So eat natural products help to balance, stabilization, recovery and restoration of health.

Mineral water (spring water, drinking water, well water, plain water, mineral water, etc..) Will gradually replace the water plant (tea cold soak, soak. Of waste vegetable juices, etc..).

It will reduce gradually salt to phase out (depending on when the home health, the decision), replacing sugar with honey.

It is helpful that the evolution of general (physical, mental, emotional, etc..) To be recorded as a log, kept rhythmic, noting that the beneficial results and corrections made.

Vegetables, fruits and cereals will be used as such, preparations made at room temperature and not placed on the fire.

Herbs should be used as a tea soak in cold (5 + 40 ° C room temperature for 6-9 hours), tincture, extract oil, bundles (applications) of crushed leaves, poultices, etc..

Deasemeni un joc interesant de culori și informație

Raza cosmică de culoare R O Ș I E (element pământ) este absorbită prin ceakra de bază (muladhara), coordonează funcția creatoare, procreatoare, restabilizatoare; creează o stare de caldură și ridică temperatura corpului; stimulează circulația sângelui și declanșează secretarea adrenalinei.

Elementele specifice culorii ROȘU (culoare caldă) de energie și vitalitate sunt furnizate corpurilor noastre fizice și prin asimilare (în urma ingerării (introducerea pe cale bucală)) a alimentelor = produselor agricole cultivate și a celor crescute în flora spontană (natură - plante medicinale) de culoare ROȘIE (conțin fier).

Câteva legume, fructe și cereale ce se definesc ca făcând parte din culoarea ROȘIE: ARDEIUL, CARTOFUL ROZ, CĂPȘUNELE, CEAPA TRANDAFIRIE, CIREȘELE, COACĂZELE, CRESONUL, FRAGII, MERELE ROȘII, MORCOVUL, ROȘIILE, ZMEURA, etc.

Also an interesting game of colors and information

Cosmic ray color, RED (earth element) is absorbed by the base chakra (Muladhara), coordinates the creative function, procreative, restabilizatoare, creates a feeling of warmth and raises body temperature, stimulates blood circulation and triggers the release of adrenaline.

The specific elements of RED color (warm color) energy and vitality to our physical bodies and are supplied by assimilation (from ingested (orally introduction)) = food agricultural products grown and bred in the wild flora (nature - herbs) of RED (containing iron).

Some vegetables, fruit and cereals which are defined as part of RED: SWEET, PINK POTATOES, STRAWBERRIY, ONIONIS ROSES, CHERRIES, BLUEBERRIES, CRESS, STRAWBERRIES, RED APPLES, CARROTS, TOMATOES, RASPBERRIES, etc..

Raza cosmică de culoare P O R T O C A L I U (element apă) este absorbită prin ceakra subombilicală (svadisthana), participă la procesele de asimilare, distribuire și circulație din corp; are efect tonic puternic, eliberează funcțiile organice și mentale, furnizează energie fizică și stimulează mentalul.

Elementele specifice culorii P O R T O C A L I U ce au influență asupra vitalității fizice și asupra intelectului sunt furnizate corpurilor noastre fizice și prin asimilare (în urma ingerării (introducere pe cale bucală)) a alimentelor = produselor agricole cultivate și a celor crescute în flora spontană (natură) de culoare PORTOCALIU.

Câteva legume, fructe și cereale ce se definesc ca făcând parte din culoarea PORTOCALIE: BOSTANUL, CAISELE, CĂTINA, PEPENELE GALBEN, PIER SICUL, PORTOCALELE, PORUMBUL, etc..

Cosmic ray, ORANGE (water element), is absorbed by the chakra subombilicală (svadisthana), participates to the absorption, distribution and circulation in the body, has powerful tonic, physiological functions and mental issues, provides physical energy and stimulates the mind.

Specific elements, color ORANGE, which influence the physical and the intellectual vitality, are provided, our physical bodies and assimilation (from ingested (orally input)) = food agricultural products grown and bred in the wild flora (kind) ORANGE.

Some vegetables, fruit and cereals which are defined as part of the ORANGE: PUMPKIN, APRICOTS, SEABUCKTHORN, MELONS, PEACHES, ORANGES, CORN, etc..

Raza cosmică de culoare G A L B E N (element foc; după culoarea ALBĂ emană maximum de lumină și este culoare mentală) este absorbită prin ceakra plexului solar (manipura) și are funcția de purificare a întregului sistem, influențând sistemul nervos, controlând procesele digestive, ajutând rolului eliminator al ficatului și intestinelor.

Psihologic (referitor la corpul astral culoarea GALBENĂ influențează mintea, logica, puterile raționale întărind puterea de autocontrol prin inspirarea facultăților mai înalte, deasemeni induce și o atitudine armonioasă față de viață, de echilibru și optimism.

Elementele specifice culorii G A L B E N sunt furnizate corpurilor noastre fizice și prin asimilare (în urma ingerării (introducerii pe cale bucală)) a alimentelor = produselor agricole cultivate și a celor crescute în flora spontană (natură) de culoare GALBEN.

Câteva legume, fructe și cereale ce se definesc ca făcând parte din culoarea GALBENĂ: BANANELE, CEAPA ALBĂ, PRAZUL, CIUPERCILE COMESTIBILE, DUDUL (AGUDUL), FLOAREA SOARELUI, GRÂUL, GUTÂIUL, HREANUL SĂLBATIC, LĂMÂILE, ORZUL, OVĂZUL, PĂPĂDIA, PERELE, SECARA, SOIA, ȚELINA, USTUROIUL, etc.

Cosmic ray, the yellow (element fire after white light emanating maximum color and mental), is absorbed by the solar plexus chakra (Manipura) and has the function of purifying the whole system, affecting the nervous system, controlling the digestive processes, helping eliminator role of the liver and intestines.

Psychological (on the astral body, color YELLOW, affects the mind, logic, rational powers of self-reinforcing power by inspiring faculty highest, also induces an attitude towards life harmony, balance and optimism.

The specific elements YELLOW color, are provided to our physical bodies and assimilation (from ingested (orally introduction)) = food agricultural products grown and bred in the wild flora (nature) YELLOW.

Some vegetables, fruit and cereals which are defined as part of YELLOW: BANANAS, WHITE ONIONIS, LEEKS, MUSHROOMS, MULBERRY (Aguda), SUNFLOWER, WHEAT, WILD HORSERADISH, LEMON, BARLEY, OATS, DANDELION, PEAR, RYE, SOY, CELERY, GARLIC, etc..

Raza cosmică de culoare V E R D E (element aer; culoarea naturii = culoare de mijloc în spectrul culorilor, între extrema caldă - roșul și extrema rece (electrică) - violetul), este absorbită prin ceakra inimii (anahata) controlând centrul cardiac; influențând puternic inima și tensiunea arterială; are un efect de echilibrare, de liniștire a nervilor, de pace și armonie.

Psihologic(referitor la corpul astral) culoarea verde aduce un sentiment de regenerare, renaștere, de înviorare și strălucire având un efect benefic asupra întregului organism; guvernează fizic inima, inhibițiile și problemele emoționale ce provoacă atacurile de inimă.

Elementele specifice culorii V E R D E sunt furnizate corpurilor noastre fizice și prin ASIMILAREA (în urma ingerării (introducerii pe cale bucală)) a alimentelor = produselor agricole cultivate și a celor crescute în flora spontană (natură) de culoare VERDE.

Câteva legume, fructe și cereale ce se definesc ca făcând parte din culoarea VERDE: AGRIȘUL, CASTRAVEȚII, CEAPA-PRAZUL-USTUROIUL frunzele, BOSTĂNEII, LĂPTUCA, LEUȘTERANUL, MAZĂREA, MĂCRIȘUL sau ȘTEVIA, MĂRARUL, MERELE VERZI, NUCILE, PATRUNJELUL și PĂSTÂRNACUL, SPANACUL, VIȚA DE VIE-STRUGURII VERZI, ARGILA VERDE, VARZA, etc.

ARGILA de culoare verde sau de alta culoare se utilizeza ca atare dizolvată în apă vegetală pentru calea internă și sub formă de cataplasme pentru calea externă.

Pentru a decide modul de utilizare, cantitatea mare de informație (necesară a fi transcrisă),se găsește în cartea „Tratamentul bolilor prin legume, fructe și cereale: JEAN VALNET; Ed. Ceres.

ARGILA nu trebuie neglijată, mai ales pentru puterea ABSORBANTĂ a otrăvurilor și substanțelor toxice, de echilibrare și stabilizare.

V A R Z A: legumă biennială, cu frunze mari de culoare verde(sau roșie), formând o căpățână compactă, care se învelesc unele peste altele, originară din EUROPA, cultivată de peste 4000 ani, cunoscută încă din antichitate ca un PANACEU UNIVERSAL(nu înseamnă că varza va fi numai ea, singură, totdeauna suficientă).

VARZA în terapeutică poate fi asemuită ca pâinea în alimentație.

VARZA se utilizează pe CALE INTERNĂ, proaspătă sub formă de salate sau de suc proaspăt extras; pe CALE EXTERNĂ prin aplicații de frunze de varză cât mai proaspete, cât mai colorate și cărnoase(frunzele se strivesc una câte una cu ajutorul unui rulou sau cu o sticlă) și se pun în medie trei frunze (cataplasme).

VARZA: INTERN este indicată pentru: Abces, Furunculoză, Acnee, Alcoolism, ANEMIE, Afonie, Artrism, Arterită, ASTENIE, Astm bronșic, Bronșite, Calculoză (Litiază) renală, Ciroză hepatică, Nefrită, Colită, Constipație, Tuse (convulsivă), Demineralizare, Anxietate, Depresie, DIABET, Dispepsie, REUMATISM, GUTĂ, Eczeme, Enterită, Gripă (preventiv I), Helmintiază, Nevroză, Rahitism, Scorbut, Seboree, Senescentă, CANCER (suc de varză), Ulcer gastroduodenal, Vomă, OCHI (suc).

EXTERN: Abces, Furunculoză, Flebită, Ulcer varicos, Arterită, Anghină pectorală, ARSURI, Astm, Insuficiență cardiacă, Nefrită, Colită, CONTUZIE, Crăpături, Diaree, Gută, Reumatism, Degerături, Entorse, Eczeme, Ciroză hepatică, Hepatită, HEMOROIZI, Insomnie, LUMBAGO, Ingrijire piele, Cefalee, Nevralgie, Edeme, PLĂGI (Răni), Prostatită, Dismenoree, Sinuzită, Surditate, CANCER, Zona Zoster. În lipsa verzei proaspete se va folosi VARZA ACRĂ obținută prin procedee naturale, nu se recomandă a se spăla (doar puțin stoarsă), deoarece fermenții lactici ai verzei acre, dezinfectanți puternici, trebuie păstrați intacti, modul de utilizare al verzei acre este la fel ca la varza proaspătă.

Pentru informații suplimentare vezi: JEAN VALNET: Tratamentul bolilor prin legume, fructe și cereale; Ed. Ceres; pag. 248-...

Cosmic ray, GREEN (air element, color = color means the natural color spectrum, from extreme hot - red and extreme cold (electric) - violet), is absorbed through the heart chakra (anahata) controlling heart center, heart strong influențând and blood pressure, has a balancing effect, to calm the nerves, peace and harmony.

Psychological (on the astral body) green brings a sense of regeneration, rebirth, of revival and shine with a beneficial effect on the whole body, governing the physical heart, inhibitions and emotional problems that cause heart attacks.

The specific elements of color GREEN, our physical bodies and are supplied by assimilation (from ingested (orally introduction)) = food agricultural products grown and bred in the wild flora (nature) of GREEN.

Some vegetables, fruit and cereals which are defined as part of GREEN: AGRIS, CUCUMBERS, ONIONS-LEEKs-GARLIC leaves, PUMPKINS, LETTUCE, LOVAGE, PEAS, WATERCRESS(STEVIA), DILL, GREEN APPLE, WALNUT, PARSLEY and PARSNIP, SPINACH, VINE-GRAPES GREEN, GREEN CLAY, CABBAGE, etc..

CLAY green or other color, it utilizes as such, dissolved in water plant for internally and as a poultice for external way.

To decide how to use the large amount of information (required to be transcribed), is found in the book "Disease Treatment by vegetables, fruits and cereals: JEAN VALNET, Ed Ceres.

CLAY not be neglected, especially for the power absorbed of poisons and toxic substances, balance and stabilization.

CABBAGE: biennial vegetable, leafy green (or red), forming a compact head, which covers the top of each other, originating in Europe, cultivated for over 4000 years, known since antiquity as a panacea (does not mean that cabbage will be only her own, always sufficient).

Cabbage in therapy can be likened to eating bread.

Cabbage is used on internally, fresh as salad or fresh juice extracted, the external by applications as fresh cabbage leaves as colorful and fleshy (the leaves are crushed one by one with a roller or a glass) and put an average of three leaves (poultices).

CABBAGE: INTERNAL is indicated for: abscess, furunculosis, acne, alcoholism, anemia, aphonia, Artritis, arteries, fatigue, asthma, bronchitis, calculus (lithiasis) renal, hepatic cirrhosis, nephritis, colitis, constipation, cough (pertussis), demineralization, anxiety, depression, diabetes, dyspepsia, rheumatism, gout, eczema, enteritis, Influenza (preventive I), helminthiasis, neurosis, rickets, scurvy, seborrhea, senescence, Cancer (cabbage juice), peptic ulceration, vomiting, eye (juice).

EXTERNAL: abscess, furunculosis, phlebitis, varicose ulcers, arteries, angina pectoris, heartburn, asthma, heart failure, nephritis, colitis, bruising, cracks, diarrhea, gout, rheumatism, chilblains, sprains, eczema, cirrhosis, hepatitis, hemorrhoids, insomnia, lumbago, skin care, headache, neuralgia, edema, wounds (wounds), prostatitis, dysmenorrhea, sinusitis, deafness, cancer, shingles. In the absence of fresh cabbage Sauerkraut obtained will be used by natural processes, not recommended to wash (only slightly squeezed), because the lactic ferment of sour cabbage, strong disinfectants, should be kept intact, how to use it like sour cabbage fresh cabbage.

For more information see: JEAN VALNET: Treatment of diseases by vegetable, fruit and grain, Ceres Publishing House, pp. 248 - ...

Raza cosmică de culoare A L B A S T R U (element eter; culoare rece = inimă albastră) este absorbită prin ceakra gâtului (vishuddi) și controlează centrul cu cea mai mare putere de expresie a omului, vorbirea, are proprietăți de contracție și restricție, neutralizând stările de excitație; are efect antiseptic, refrigerent.

Elementele specifice culorii A L B A S T R E sunt furnizate corpurilor noastre fizice și prin asimilare (în urma ingerării (introducerii pe cale bucală)) a alimentelor = produselor agricole cultivate și a celor crescute în flora spontană (natură) de culoare ALBASTRĂ.

Câteva legume, fructe și cereale ce se definesc ca făcând parte din culoarea ALBASTRĂ: DUDUL (AGUDUL), MĂSLINUL, PORUMBELELE, PRUNELE, STRUGURII, etc.

Blue cosmic ray (ether element, cool color = blue devils), is absorbed through the throat chakra (vishuddi) and control center with the highest expression of human speech, has properties of contraction and restriction neutralizing excitation , is antiseptic, refrigerant.

The specific elements of the color BLUE, are given our physical bodies, and assimilation (from ingested (orally introduction)) = food agricultural products grown and bred in the wild flora (nature) in BLUE.

Some vegetables, fruit and cereals which are defined as part of the blue: MULBERRY(Aguda), OLIVES, SLOES, PLUMS, GRAPES, etc..

Raza cosmică de culoare I N D I G O (culoare anestezică) este absorbită prin ceakra frunții (ajna = al treilea ochi), controlează glanda pineală, este purificator al circulației sângelui și lărgeste sfera mentală; influențează organele auditiv și de vedere; este un anestezic foarte puternic (conștiința este menținută dar apare o insensibilitate completă la durere).

Psihologic (referitor la corpul astral) culoarea INDIGO limpezește și purifică curenții psihici ai corpului, are un efect vindecător asupra tulburărilor mintale grave precum obsesia și alte forme de psihoze.

Elementele specifice culorii INDIGO sunt furnizate corpurilor noastre fizice și prin asimilare (în urma ingerării (introducerii pe cale bucală)) a alimentelor = produselor agricole cultivate și a celor crescute în flora spontană (natură) de culoare apropiată ca nuanță de culoarea INDIGO (culoarea ALBASTRĂ și culoarea VIOLET).

Câteva legume, fructe și cereale ce se definesc ca făcând parte din culoarea INDIGO: CIMBRUL sau CIMBRIȘORUL, CHIMENUL, CIREȘUL, ALGELE MARINE BRUNE și ROȘII, MURELE, RIDICHEA NEAGRĂ, etc.

Cosmic ray, indigo in color (color anesthetic) is absorbed by brow chakra (third eye ajna =), controls the pineal gland, is cleansing the blood circulation and widens mental, hearing and vision affect organs, is a powerful anesthetic (consciousness is maintained but there is a complete insensitivity to pain).

Psychological (on the astral body) INDIGO color, clears and purifies the psychic currents of the body has a healing effect on severe mental disorders such as obsession and other forms of psychosis.

The specific elements of color INDIGO, our physical bodies are provided, and assimilation (from ingested (orally introduction)) = food agricultural products grown and bred in the wild flora (nature) as close color tone color INDIGO (blue and purple).

Some vegetables, fruit and cereals which are defined as part of the color INDIGO: CIMBRIA or THYME, CUMIN, CHERRY, BROWN and RED SEAWEED, BLACKBERRIES, BLACK RADISH, etc..

Raza cosmică de culoare V I O L E T (culoarea intuiției și înțelegerii spirituale) este absorbită prin ceakra regală din creștetul capului (sahasrara), legată de glanda pituitară, acționează într-un mod foarte liniștitor asupra sistemului nervos stresat, restabilind pacea și calmul artiștilor, actorilor și muzicienilor care suferă de tulburări de personalitate.

Psihologic (referitor la corpul astral) culoarea violetă are efect vindecător asupra tuturor formelor de nevroze și manifestări nevrotice, dezvoltă facultățile spirituale intuitive și psihice.

Elementele specifice culorii VIOLET (culoare de lux) sunt furnizate corpurilor noastre fizice și prin asimilarea (în urma ingerării (introducerea pe cale bucală)) a alimentelor = produselor agricole cultivate și a celor crescute în flora spontană (natură) de culoare VIOLET și de nuanțe apropiate (culoarea A L B A S T R Ă și I N D I G O).

Câteva legume, fructe și cereale ce se definesc ca făcând parte din culoarea VIOLET: AFINELE, ALUNELE și ARAHIDELE, IARBA GRASĂ, VINETELE, RIDICHEA ROZĂ, SFECLA ROȘIE, SMOCHINELE, etc.

Cosmic ray, the PURPLE (the color of intuition and spiritual understanding), is absorbed by the royal crown chakra (Sahasrara), related to the pituitary gland, acting in a very soothing on the nervous system stress, restoring peace and calm of artists, actors and musicians who have personality disorders.

Psychological (on the astral body) purple color has a healing effect on all forms of neurosis and neurotic manifestations, develop intuitive spiritual and mental faculties.

Specific items violet color (color quality), provided our physical bodies and assimilation (from ingested (orally introduction)) = food agricultural products grown and bred in the wild flora (nature) and purple close shades (color Blue and Indigo).

Some vegetables, fruit and cereals which are defined as part of PURPLE: CRANBERRIES, HAZELNUTS and PEANUTS, GRASS FAT, EGGPLANT, RADISH ROSE, BEETROOT, FIGS, etc..