

Superintendencia de Industria y Comercio



Radicado: NC2016/0006166 **Folios :** 8
Dependencia: 2020 **Fecha:** 2017-04-03 11:47:13
Tipo aplicación: Respuesta a Requerimiento

Superintendencia de Industria y Comercio



Radicado: NC2016/0006166 **Folios :** 8
Dependencia: 2020 **Fecha:** 2017-04-03 11:43:12
Tipo aplicación: Respuesta a requerimiento

Señores
DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
Bogotá, D.C.

Re.: Expediente No. SD2016/0006166
Fase nacional de Solicitud
de Patente PCT
AAK AB (publ)

En relación con el expediente de la referencia y dando cumplimiento a la última providencia recaída sobre este asunto por medio del presente escrito me permito manifestarles lo siguiente:

1. De conformidad con información recibida de mi cliente con posterioridad a la entrada en fase nacional de esta solicitud de patente, se procede a corregir el nombre de la sociedad solicitante el cual ha sido cambiado a **AAK (publ)** con nuevo domicilio en Skrivaregatan 9, S-215 32 Malmo, Suecia.

Para este efecto adjunto el siguiente documento:

- Una copia de la notificación a la OMPI sobre cambio de solicitante y dirección.
2. Adjunto el poder otorgado por la sociedad solicitante para presentar y tramitar esta solicitud de patente.
 3. Se acompaña un nuevo capítulo reivindicatorio el cual ha sido revisado y corregido por la sociedad solicitante.
 4. Con respecto a la frase "para producir un termograma de fusión que define la mencionada posición principal del pico de fusión endotérmica" que objeta el Examinador, la sociedad solicitante manifiesta que esta frase es la descripción de cómo la posición principal del pico de fusión endotérmica de la semilla cristalina

puede determinarse mediante Escaneo de Diferencial (DSC por sus siglas en inglés). La posición principal del pico de fusión endotérmica de una semilla cristalina es un valor característico usado para describir una propiedad de la semilla cristalina, y este parámetro no se puede definir adecuadamente de ninguna otra manera (por ejemplo, NO a través de una composición específica).

Sin embargo, el parámetro puede determinarse de forma clara y fiable mediante el procedimiento DSC descrito en la reivindicación, que es un procedimiento considerado habitual en la técnica y conocido por el experto en el campo de los productos de chocolate. El experto en la técnica es, por tanto, perfectamente capaz de determinar si está trabajando dentro o fuera del alcance de la reivindicación.

5. "Semillas cristalinas", "un emulsionante diferente de la lecitina", "un mejorador de manteca de cacao", "mezcla de grasas interesterificada" son términos bien conocidos por el experto en el campo de los productos de chocolate y por lo tanto no deja ninguna duda sobre la restricción implícita por estos términos y, por tanto, cuál es el alcance de la protección conferida por las reivindicaciones.

Además, se dan ejemplos de los términos en la solicitud.

6. En la sección de antecedentes, se hace una referencia con respecto al uso de una semilla cristalina a Sato et al., JAOCS, Vol. 66, n ° 12, 1989, que describe el uso de semilla cristalina para acelerar la cristalización en la manteca de cacao y el chocolate negro tras la solidificación (página 2, líneas 12-14). Además, en la página de solicitud 8, línea 29 - página 9, línea 2, se describe un método para obtener material de siembra adecuado que tiene una posición de pico de la masa fundida endotérmica principal de aproximadamente 40 grados Celsius o superior como se requiere en la reivindicación 1.
7. Ejemplos de emulsionantes que no son lecitina se dan en la página 3, líneas 22-25, que describen una realización de la invención, en la que el emulsionante que no es lecitina se selecciona del grupo que consiste en polisorbatos, Mono-glicéridos, di-

7
3

glicéridos, ésteres de poliglicerol, ésteres de propilenglicol, ésteres de sorbitán y cualquier combinación de los mismos.

8. El mejorador de la manteca de cacao puede establecerse a partir de varias fuentes naturales y sus funciones pueden ser muchas como se describe en la página 10, líneas 11-14. Se presentan ejemplos de mejoradores de manteca de cacao (reivindicación 6 + página 4, líneas 10-12), que describe otras realizaciones de la invención, en las que el mejorador de la manteca de cacao se selecciona del grupo que consiste en shea, sal, mango, mowra, kokum, illipe, cupuacu, sus fracciones y cualquier combinación de las mismas.
9. En la reivindicación 5 se describe en qué consisten las grasas interesterificadas.
10. Por lo tanto, las expresiones anteriores son bien conocidas por el experto en la técnica, así como se apoyan por ejemplos en la solicitud, y por lo tanto no deja ninguna duda sobre el alcance de la protección conferida por las reivindicaciones.

Renuncio al término faltante de traslado, y les solicito ordenar la publicación en la Gaceta de la Propiedad Industrial.

De Ustedes Atentamente,



LUIS FELIPE CASTILLO GIBSON
T.P. No. 68.995 del C.S.J.

From the INTERNATIONAL BUREAU

PCTNOTIFICATION OF THE RECORDING
OF A CHANGE(PCT Rule 92bis.1 and
Administrative Instructions, Section 422)

To:

PATENTGRUPPEN A/S
Aaboulevarden 31, 4th floor
8000 Aarhus C
DANEMARKDate of mailing (day/month/year)
24 May 2016 (24.05.2016)Applicant's or agent's file reference
P13-095WOInternational application No.
PCT/SE2014/051480

IMPORTANT NOTIFICATION

International filing date (day/month/year)
10 December 2014 (10.12.2014)

1. The following indications appeared on record concerning:

- ☒ the applicant ☐ the inventor ☐ the agent ☐ the common representative

Name and Address

AAK AB
Jungmansgatan 12
S-211 19 Malmö
Sweden

State of Nationality

SE

State of Residence

SE

Telephone No.

Facsimile No.

E-mail address

2. The International Bureau hereby notifies the applicant that the following change has been recorded concerning:

- ☐ the person ☒ the name ☒ the address ☐ the nationality ☐ the residence

Name and Address

AAK AB (publ)
Skrivaregatan 9
SE-215 32 Malmö
Sweden

State of Nationality

SE

State of Residence

SE

Telephone No.

Facsimile No.

E-mail address

☐ Notifications by e-mail authorized

3. Further observations, if necessary:

4. A copy of this notification has been sent to:

- ☒ the receiving Office ☐ the International Preliminary Examining Authority
☐ the International Searching Authority ☒ the designated Offices concerned
☐ the Authority(ies) specified for supplementary search ☐ the elected Offices concerned
☐ other:

The International Bureau of WIPO
34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland

Authorized officer

Durand Evelyne

e-mail pt03.pct@wipo.int

FOR PATENTS AND TRADEMARKS IN
COLOMBIA

PODER

(1) **AAK AB (publ)**

domiciliado en (2) Skrivaregatan 9, S-215 32
Malmo, Suecia

nombra al Dr. Germán Castillo Grau y/o Adriana
Castillo Gibsone y/o Luis Felipe Castillo Gibsone

.....
con oficinas en la Carrera 13 No. 37-43, Piso 12
en Bogotá, D.C., Colombia como sus
representantes con poder especial amplio y
suficiente, para recabar de las oficinas y
autoridades Colombianas, administrativas,
judiciales o de policía, en primera o segunda
instancia, la Obtención de la Patente de
Invención para **CHOCOLATE
TERMOESTABLE** correspondiente a
PCT/SE2014/051480, a cuyo efecto les faculta
para dar ante dichas autoridades todos los
pasos necesarios al objeto indicado, elevar
solicitudes, formular descripciones, enmiendas,
protestas, declaraciones, apelaciones y
reclamos, solicitar la aplicación de medidas
cautelares, aceptar en nuestro nombre y
representación la Cesión de derechos de
invención y de patente de invención que se nos
haga por cualquier persona, abonar todos los
impuestos cuotas y pagos determinados por la
ley, recibir todos los documentos y valores
dando el descargo respectivo, llenar
cualesquiera otros requisitos, desistir, y tomar
en fin todas las medidas que creyeran
conducentes al resguardo de nuestros intereses
y en caso de presentarse oposiciones para que
intervengan como demandantes o como
demandados, con todas las demás facultades
legales necesarias. Este poder comprende
además las facultades de recibir, desistir,
transigir, comprometer, sustituir, revocar
sustituciones, recibir notificaciones y nombrar
apoderados judiciales o extra-judiciales

Dado y firmado en (4)

Firma/Signature

Jari Andreasson, Director Finance Control & Tax / Fredrik Nilsson, CFO

Corporate Seal to be Affixed (not mandatory)

POWER OF ATTORNEY

(1) **AAK AB (publ)**

domiciled in (2) Skrivaregatan 9, S-215 32
Malmo, Sweden

hereby appoint Dr. Germán Castillo Grau and/or
Adriana Castillo-Gibsone and/or Luis Felipe
Castillo-Gibsone

.....
with offices at Carrera 13 No. 37-43, 12th Floor in
Bogotá, Colombia as our representatives with
special ample and sufficient power to obtain from
the offices and Colombian authorities,
administrative, judicial and police, in first or in
second instance, the Patent of Invention for
HEAT STABLE CHOCOLATE corresponding to
PCT/SE2014/051480 who are empowered to
take before said authorities all of the necessary
steps for the purposes indicated, to file
applications, to formulate descriptions,
corrections, protests, declarations, appeals and
claims, apply for precautionary measures, to
accept on our behalf and representation the
assignment of rights on invention and titles of
invention that may be done to us by any person,
to pay all taxes, quotas and payments
prescribed by law, to receive all the documents
and proceeds giving the respective acquittance
or receipt, to fulfill any other requisites to desist
and take in fact any other measures that may be
deemed conducive to the safeguard of our
interests, and in case oppositions are presented
to intervene as plaintiff or defendant, with all
necessary legal faculties. This power includes
the faculties to receive, desist, compromise,
transact, substitute it in all or in part, to revoke
substitutions, to receive notifications and to
appoint judicial or extra-judicial attorneys.

Given and signed in (4)

Malmo 31/10-2016



b
6**REIVINDICACIONES**

1. Chocolate termoestable que comprende una fase grasa, la cual fase grasa del mencionado chocolate termoestable comprende:
 - 0,1-15% en peso de semillas cristalinas,
 - 0,01-5% en peso de un emulsionante diferente de la lecitina,
 - la cual fase grasa del mencionado chocolate termoestable además comprende 25-94,9% en peso de una manteca de cacao, un equivalente de manteca de cacao o combinaciones de los mismos, y
 - 5 - 40% en peso de un mejorador de manteca de cacao,
 - en donde las mencionadas semillas cristalinas comprenden triglicéridos del tipo SatOSat en una cantidad de entre 40-95% en peso de las mencionadas semillas cristalinas y triglicéridos del tipo StOSt en una cantidad de 30-85% en peso de las mencionadas semillas cristalinas,
 - en donde la posición principal del pico de fusión endotérmica de las mencionadas semillas cristalinas es de cerca de 40°C o más alta medida por calorimetría de barrido diferencial calentando muestras de 10±1 mg de semillas cristalinas a temperatura de 20°C a 50°C a una tasa de 3°C/min para producir un termograma de fusión que define la mencionada posición principal del pico de fusión endotérmica, y
 - en donde Sat quiere decir un ácido graso saturado, St quiere decir ácido esteárico y O quiere decir ácido oleico.
2. Un chocolate termoestable de acuerdo con la reivindicación 1, que se caracteriza porque el mencionado emulsionante diferente de la lecitina se selecciona de entre el grupo compuesto por polisorbatos, monoglicéridos, diglicéridos, ésteres de poliglicerol, ésteres de polietilenglicol, ésteres de sorbitán y cualquier combinación de los mismos.
3. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-2, que se caracteriza porque el mencionado emulsionante diferente de la lecitina comprende triestearato de sorbitán.
4. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-3, que se caracteriza porque la mencionada fase grasa del mencionado chocolate termoestable comprende manteca de cacao, un equivalente de manteca de cacao o cualquier combinación de los mismos en una cantidad de 30-94% en peso de la mencionada fase grasa, como 40-92% en peso de la mencionada fase grasa o 50-90% en peso de la mencionada fase grasa.
5. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-4, que se caracteriza porque el mencionado equivalente de manteca de cacao comprende una mezcla de grasas interesterificadas, un fracción de una mezcla de grasas interesterificadas o combinaciones de las mismas compuestas por uno o más de entre aceite de palma, manteca de karité, aceite de sal, fracciones de los mismos y mezclas de

los mismos en una cantidad de 0,1-15% en peso de la mencionada fase grasa del mencionado chocolate termoestable.

6. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-5, que se caracteriza porque el mencionado mejorador de manteca de cacao se selecciona de entre el grupo compuesto por karité, sal, mango, mowra, mangostino, madhuca, copoazú, fracciones de los mismos y cualquier combinación de los mismos.
7. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-6, que se caracteriza porque el mencionado mejorador de manteca de cacao comprende o está compuesto por manteca de karité o una fracción de manteca de karité.
8. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-7, que se caracteriza porque el mencionado mejorador de manteca de cacao se encuentra presente en una cantidad de 10-40% en peso de la mencionada fase grasa, como 12-30% en peso de la mencionada fase grasa.
9. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-8, que se caracteriza porque las mencionadas semillas cristalinas comprenden SatOSat en una cantidad de 50-93% en peso de las mencionadas semillas cristalinas, como 60-90% en peso de las mencionadas semillas cristalinas.
10. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-9, que se caracteriza porque las mencionadas semillas cristalinas comprenden StOSt en una cantidad de 40-80% en peso de las mencionadas semillas cristalinas, como 45-75% en peso de las mencionadas semillas cristalinas o 50-70% en peso de las mencionadas semillas cristalinas.
11. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-10, que se caracteriza porque las mencionadas semillas cristalinas comprenden o están compuestas por estearina de karité.
12. Un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-11, que se caracteriza porque la posición principal del pico de fusión endotérmica de las mencionadas semillas cristalinas es 41°C o más alta, como 42°C o más alta medida por calorimetría de barrido diferencial calentando muestras de 10±1 mg de semillas cristalinas de 20°C a 50°C a una tasa de 3°C/min para producir un termograma de fusión.
13. Un método para producir un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1- 12, el cual método comprende las etapas de:
 - a) fundir una composición de chocolate que comprende una fase grasa, la cual fase grasa comprende 0,01-5% en peso de un emulsionante diferente de la lecitina, 25-94,9% en peso de una manteca de cacao, un equivalente de manteca de cacao o combinaciones de los mismos, y 5 - 40% en peso de un mejorador de manteca de cacao,
 - b) enfriar la mencionada composición de chocolate a 25-39°C, y
 - c) adicionar 0,1-15% en peso de la mencionada fase grasa de semillas cristalinas durante la agitación para producir un chocolate sembrado.

14. El método de acuerdo con la reivindicación 13, que se caracteriza porque las semillas cristalinas se adicionan como un polvo cristalino, una suspensión parcialmente fundida o una combinación de los mismos.
15. Uso del chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-12 o producido por un método de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 13 -14 para aplicaciones de moldeo, cobertura, revestimiento o relleno.