



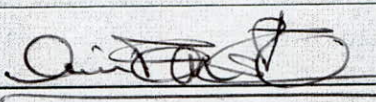
Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

Superintendencia de Industria y Comercio



Radicado: NC2016/0006166 Folios: 216
Esp. Dependencia: 2020 Fecha: 2017-09-21 15:10:2
Tipo aplicación: Solicitud de PPH

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
Procedimiento acelerado de exámenes de patente (PPH)

1	NÚMERO DE SOLICITUD ANTE LA SIC NC 2016/0006166		
2	GLOBAL - PPH ☐ PAÍS	3	PCT - PPH ☒ PAÍS SINGAPUR
4	PROSUR ☐ PAÍS	5	Alianza del Pacífico (AdP) ☐ PAÍS
6	OFICINA DE PRIMERA PRESENTACIÓN (OPP) ☐	7	OFICINA DE EXAMEN ANTERIOR (OEA) ☒
8	NÚMERO DE SOLICITUD O PUBLICACIÓN DE LA SOLICITUD (OPP) ☐ NÚMERO DE SOLICITUD EN OFICINA DE EXAMEN ANTERIOR (OEA): ☒ NÚMERO DE SOLICITUD PCT: ☐		1. 11201604394P
9	☐ REPRESENTANTE LEGAL ☒ APODERADO		
APELLIDOS CASTILLO GIBSONE		NOMBRES LUIS FELIPE	IDENTIFICACIÓN C.C. 79.397.879 T.P. 68995
DIRECCIÓN CARRERA 13 No. 37- 43		No. TELÉFONO 2857460	
CIUDAD BOGOTÁ		CORREO ELECTRÓNICO info@castillograu.com	
PAÍS COLOMBIA		No. RADICACIÓN O PROTOCOLO DE PODER GENERAL	
10	CONDICIONES PARA ACCEDER A ESTE PROCESO:		
10.1. DATOS DE PRIORIDAD ☒ SI ☐ NO			
(33) PAÍS DE ORIGEN 1. SUECIA 2.		CÓDIGO PAÍS SE	(31) NÚMERO 1351477-3 (32) FECHA (AAAA/MM/DD) 2013/12/16
10.2. DATOS SOLICITUD INTERNACIONAL PCT ☒ SI ☐ NO			
Solicitud Internacional No. PCT/ SE2014/051480		Fecha 10/12/2014	
Publicación Internacional No. WO/ 2015/088434		Fecha 18/06/2015	
*El solicitante presenta una copia de la(s) reivindicación(es) patentable(s) u otorgable(s) de la solicitud de la Oficina de Primera Presentación que profirió el examen de patentabilidad, junto con una traducción al castellano. ☒ SI ☐ NO			
*El solicitante presenta los resultados de búsqueda de la Oficina de Examen Anterior, junto con una traducción al castellano ☒ SI ☐ NO			
REQUISITOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE LOS RESULTADOS DE EXÁMENES DE PATENTABILIDAD EFECTUADOS A SOLICITUDES EXTRANJERAS			
Para que la Superintendencia de Industria y Comercio pueda reconocer los resultados de exámenes de patentabilidad producidos por otras Oficinas de Propiedad Industrial se debe cumplir con las siguientes condiciones:			
(a) Al momento de solicitar el examen de patentabilidad, si el solicitante pide que se reconozcan exámenes de patentabilidad de otras oficinas extranjeras, deberá aportar junto con el pago de la tasa correspondiente, los siguientes anexos:			
(i) Copia de las resoluciones, fallos o decisiones que han sido relevantes para la determinación de la patentabilidad de la(s) solicitud(es) en la Oficina que haya proferido el examen de patentabilidad que contienen reivindicaciones patentables u otorgables que son la base de la petición, y si es del caso, su traducción al castellano. ☒ SI ☐ NO			
(ii) Copia de todas las reivindicaciones determinadas como patentables u otorgables en la Oficina que profirió el examen de patentabilidad y, si es del caso, su traducción al castellano. ☒ SI ☐ NO			
(iii) Copia de los antecedentes, información o documentos citados por el examinador de la Oficina de Primera Presentación del examen de patentabilidad, en las resoluciones, fallos o decisiones correspondientes, incluyendo la literatura no patente. Los documentos de patente deberán presentarse siempre y cuando no estén disponibles para la Superintendencia de Industria y Comercio mediante el simple acceso a bases de datos gratuitas. ☐ SI ☒ NO			
(iv) Una tabla de correspondencias de las reivindicaciones que han sido determinadas como patentables u otorgables en la solicitud de la Oficina que haya proferido el examen de patentabilidad. ☒ SI ☐ NO			
11	FIRMA DEL SOLICITANTE, DEL APODERADO O DEL REPRESENTANTE LEGAL Junto a cada firma, indicar el nombre del firmante y su calidad (si tal calidad no es obvia al leer el petitorio)		
			

Examination Report

Application No.

11201604394P

Application filing date 10/12/2014	(Earliest) Priority Date 10/12/2013	Examiner's Reference Number IPOS/MN																								
International Patent Classification (IPC) (as indicated in the search report) A23G1/36																										
1. This Examination Report issued under Section 29(4) of the <i>Patents Act</i> with effect from 14/02/2014 consists of a total of 3 pages. 2. This report contains indications relating to the following items: <table><tr><td>I</td><td>☒</td><td>Basis of the report</td></tr><tr><td>II</td><td>☐</td><td>Priority</td></tr><tr><td>III</td><td>☐</td><td>Non-establishment of report with regard to novelty, inventive step and industrial applicability</td></tr><tr><td>IV</td><td>☐</td><td>Unity of invention</td></tr><tr><td>V</td><td>☒</td><td>Reasoned statement with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement</td></tr><tr><td>VI</td><td>☐</td><td>Defects in the form or contents of the application</td></tr><tr><td>VII</td><td>☐</td><td>Clarity, Clear and Complete Disclosure, and Support</td></tr><tr><td>VIII</td><td>☐</td><td>Double patenting</td></tr></table> 3. The search report used was issued by the Swedish Patent and Registration Office, and the date of completion is 27/03/2015. 4. This report does not contain any unresolved objection.			I	☒	Basis of the report	II	☐	Priority	III	☐	Non-establishment of report with regard to novelty, inventive step and industrial applicability	IV	☐	Unity of invention	V	☒	Reasoned statement with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement	VI	☐	Defects in the form or contents of the application	VII	☐	Clarity, Clear and Complete Disclosure, and Support	VIII	☐	Double patenting
I	☒	Basis of the report																								
II	☐	Priority																								
III	☐	Non-establishment of report with regard to novelty, inventive step and industrial applicability																								
IV	☐	Unity of invention																								
V	☒	Reasoned statement with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement																								
VI	☐	Defects in the form or contents of the application																								
VII	☐	Clarity, Clear and Complete Disclosure, and Support																								
VIII	☐	Double patenting																								
Date of submission of the request to the Intellectual Property Office of Singapore: 09/11/2016	Date of Examination Report: 06/12/2016																									
Intellectual Property Office of Singapore 51 Bras Basah Road #01-01 Manulife Centre Singapore 189554 E-mail address: operation@iposinternational.com	Authorized Officer Marsewi <u>Ngatimin</u> (Dr)																									

Examination Report

Application No.

11201604394P

I. Basis of the report

1. This report has been drawn on the basis of:

☒ the application **as originally filed**.

2. ☐ This report has been established based on the exclusion of additional matter beyond the earlier application, as indicated in the supplemental box.

3. ☐ This report has been established as if (some of) the amendments had not been made, since they have been considered to go beyond the disclosure as filed, as indicated in the supplemental box.

4. Additional observations, if necessary:

Examination Report

Application No.

11201604394P

V. Reasoned statement with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; Citation and explanation supporting such statement

Statement with regard to novelty, inventive step or industrial applicability

Novelty (N)	Claim(s)	1-15	YES
	Claim(s)	NONE	NO
Inventive Step (IS)	Claim(s)	1-15	YES
	Claim(s)	NONE	NO
Industrial applicability (IA)	Claim(s)	1-15	YES
	Claim(s)	NONE	NO

1. Citations

The following citations are referred to in this report. Full bibliographic details are provided in the International Search Report:

- D1 – HACHIYA, I., ET AL., 1989
- D2 – EP 1477071 A1
- D3 – WO 2012/139574 A1

D1 discloses seeding with seed crystals such as cocoa butter, 1,3-distearoyl-2-oleoylglycerol (SOS), 1,3-dibehenoyl-2-oleoylglycerol (BOB) and 1,2,3-tristearoylglycerol (SSS)) improves fat blooming and accelerated crystallization rate of chocolate (abstract; pages 1761-1762).

D2 discloses a process to produce heat resistant shape retention of fat based confectionary by adding to and mixing with a high melting point triglyceride in an amount of 1.2% to 1.8 wt% ([0008]).

D3 discloses a bloom retarding fat composition comprising a fat composition having (A) a content of SatOSat TAGs and (B) a fat composition having a content of saturated fatty acids and Sat₃ TAGs wherein SAT= C₁₆₋₂₀ saturated fatty acid, O= oleic acid (page 4, line 24 - page 5, line 20).

2. Novelty (Section 14 of the *Patents Act*)

None of the prior art D1-D3 discloses a combination of crystalline seed, emulsifier not being lecithin and a cocoa butter improver in a heat stable chocolate, therefore the subject matter of claims 1-15 appears to be novel.

3. Inventive Step (Section 15 of the *Patents Act*)

Claims 1-15 are directed towards a heat stable chocolate comprising a fat phase which comprises crystalline seed, an emulsifier not being lecithin, cocoa butter or an equivalent and a cocoa butter improver. The difference between the aforementioned claims and any of the prior art D1-D3 lies in that the prior art does not disclose an emulsifier not being lecithin and a cocoa butter improver. There is no suggestion in the prior art to direct the skilled person in the art to include the said components and expect an improvement in the bloom effect as shown by the applicant (see present specification: table 3, MC IV and VII; table 4, DC IV). Therefore, an inventive step can be acknowledged for claims 1-15.

4. Industrial Applicability (Section 16 of the *Patents Act*)

Claims 1-15 appear to be industrially applicable.

Thank you for choosing our services.

The IPOS Search & Examination Unit would like to invite you to complete a short survey on the quality of our work (please click [here](#)). This survey will help the Unit to continue to improve, and also to ensure that high quality products and services are consistently delivered to our customers.

If the above hyperlink does not work, please copy and paste <http://goo.gl/1rRO7M> into your browser to access the survey.

Thank you.

Informe de examen

Solicitud No.

11201604394P

Fecha de presentación de solicitud 10/12/2014	Fecha de prioridad (la más antigua) 10/12/2013	Número de referencia del examinador IPOS/MN
Clasificación Internacional de Patentes (CIP) (como se indica en el informe de búsqueda) A23G1/36		
1. Este informe de examen emitido en virtud del artículo 29(4) de la <i>Ley de Patentes</i> con efecto a partir del 14/02/2014, consta de un total de 3 páginas. 2. Este informe contiene indicaciones relativas a los siguientes temas: - I ☒ Base del informe - II ☐ Prioridad - III ☐ No establecimiento de informe con respecto a la novedad, nivel inventivo y aplicabilidad industrial - IV ☐ Unidad de invención - V ☒ Declaración motivada con respecto a la novedad, el nivel inventivo o la aplicabilidad industrial; citas y explicaciones en respaldo apoyo la declaración - VI ☐ Defectos en la forma o el contenido de la solicitud - VII ☐ Claridad, revelación clara y completa, y respaldo - VIII ☐ Doble patentamiento 3. El informe de búsqueda utilizado fue expedido por la Oficina Sueca de Patentes y Registro, y la fecha de finalización es el 27/03/2015. 4. Este informe no contiene ninguna objeción no resuelta.		

Fecha de presentación de la solicitud a la Oficina de Propiedad Intelectual de Singapur: 09/11/2016	Fecha del informe de examen: 06/12/2016
Oficina de Propiedad Intelectual de Singapur 51 Bras Basah Road #01-01 Manulife Centre Singapur 189554 E-mail: operation@iposinternational.com	Funcionario autorizado Marsewi <u>Ngatimin</u> (Dr).

Informe de examen

Solicitud No.

11201604394P

I. Base del informe

1. Este informe ha sido redactado con base en:

☒ La solicitud **tal como fue originalmente radicada**.

2. ☐ Este informe ha sido establecido con base en la exclusión del objeto adicional más allá de la solicitud anterior, como se indica en el recuadro complementario.

3. ☐ Este informe ha sido establecido como si (alguna de) las enmiendas no hubiesen sido hechas, ya se considera que van más allá de la revelación tal como fue radicada, como se indica en el recuadro complementario.

4. Observaciones adicionales, si es necesario:

Informe de examen

Solicitud No.

11201604394P

V. Declaración motivada con respecto a la novedad, el nivel inventivo o la aplicabilidad industrial; cita y explicación que respaldan dicha declaración

Declaración con respecto a la novedad, el nivel inventivo o la aplicabilidad industrial

Novedad (N)	Reivindicación(es) 1-15	Sí
	Reivindicación(es) Ninguna	NO
Nivel inventivo (NI)	Reivindicación(es) 1-15	Sí
	Reivindicación(es) Ninguna	NO
Aplicabilidad industrial (AI)	Reivindicación(es) 1-15	Sí
	Reivindicación(es) Ninguna	NO

1. Citas

Las siguientes citas son mencionadas en este informe. Los detalles bibliográficos completos están consignados en el informe de búsqueda Internacional:

- D1 - HACHIYA, I., et al., 1989
- D2 - EP 1477071 A1
- D3 - WO 2012/139574 A1

D1 revela que la siembra con cristales de semilla como manteca de cacao, 1,3-diesterail-2-oleoilglicerol (SOS), 1,3- dibehenoil-2-oleoilglicerol (BOB) y 1,2,3-triesterailglicerol (SSS) mejora la floración de la grasa y acelera la tasa de cristalización del chocolate (resumen; páginas 1761-1762).

D2 revela un proceso para producir la retención resistente al calor de la forma de los dulces a base de grasa mediante la adición y la mezcla con triglicérido de punto de fusión alto en una cantidad de 1,2% a 1,8% en peso ([0008]).

D3 revela una composición grasa retardante de la floración que comprende una composición de grasa (A) que tiene un TAG SatOSat y (B) una composición grasa que tiene un contenido de ácidos grasos saturados y TAG Sat₃, que se caracteriza porque SAT= ácidos grasos saturados C₁₆₋₂₀. O= ácido oleico (página 4, línea 24 - página 5, línea 20).

2. Novedad (Sección 14 de la Ley de Patentes)

Ninguno de los antecedentes del estado de la técnica D1-D3 revela una combinación de semilla cristalina, emulsionante diferente de la lecitina y mejorador de la manteca de cacao en un chocolate termoestable; por tanto, el objeto de las reivindicaciones 1-15 parece ser novedoso.

3. Nivel inventivo (Sección 15 de la Ley de Patentes)

Las reivindicaciones 1-15 se refieren a un chocolate termoestable que comprende una fase grasa que comprende semilla cristalina, un emulsionante diferente de la lecitina, manteca de cacao o un equivalente y un mejorador de la manteca de cacao. La diferencia entre las reivindicaciones arriba mencionadas y los documentos D1-D3, radica en que el estado de la técnica no revela un emulsionante diferente de la lecitina y un mejorador de la manteca de cacao. No hay ninguna sugerencia en el estado de la técnica que motive a una persona versada a incluir los mencionados componentes y esperar una mejora en el efecto de floración, como lo demuestra el solicitante (véase esta especificación: Tabla 3, MC IV y VII; tabla 4, IV DC). Por tanto, se le puede reconocer nivel inventivo a las reivindicaciones 1-15.

4. Aplicabilidad industrial (Sección 16 de la Ley de Patentes)

Las reivindicaciones 1-15 parecen ser susceptibles de aplicación industrial.

Gracias por elegir nuestros servicios.

La Unidad de Búsqueda y Examen de la IPOS desea invitarlos a contestar una breve encuesta sobre la calidad de nuestro trabajo (haga clic [aquí](#)). Esta encuesta le ayudará a la Unidad a seguir mejorando, y también a asegurar que los productos y servicios que ofrecemos a nuestros clientes son de alta calidad.

Si el hipervínculo anterior no funciona, copie y pegue <http://goo.gl/1rRO7M> en su navegador para acceder a la encuesta.

Gracias.

CLAIMS

1. Heat stable chocolate comprising a fat phase, said fat phase of said heat stable chocolate comprising:

0.1 -15% by weight of crystalline seed,

0.01 – 5% by weight of an emulsifier not being lecithin,

said fat phase of said heat stable chocolate further comprising

25 -94.9% by weight of a cocoa butter, a cocoa butter equivalent or combinations thereof, and at least 5% by weight of a cocoa butter improver,

wherein said crystalline seed comprises SatOSat-triglycerides in an amount of between 40 – 95% by weight of said crystalline seed and StOSt-triglycerides in an amount of 30 – 85% by weight of said crystalline seed,

wherein the main endotherm melt peak position of said crystalline seed is about 40 °C or higher when measured by Differential Scanning Calorimetry by heating samples of 10 ± 1 mg of crystalline seed from 20 °C to 50 °C at a rate of 3 °C/min to produce a melting thermogram defining said main endotherm melt peak position, and

wherein Sat stands for a saturated fatty acid, St stands for stearic acid and O stands for oleic acid.

2. Heat stable chocolate according to claim 1, wherein said emulsifier not being lecithin is selected from the group consisting of polysorbates, mono-glycerides, di-glycerides, poly-glycerol esters, propylene glycol esters, sorbitan esters and any combination thereof.

3. Heat stable chocolate according to any of the claims 1-2, wherein said emulsifier not being lecithin comprises sorbitan-tri-stearate.

4. Heat stable chocolate according to any of the claims 1-3, wherein said fat phase of said heat stable chocolate comprises cocoa butter, a cocoa butter equivalent or any combination thereof in an amount of 30 -94% by weight of said fat phase, such as 40 – 92% by weight of said fat phase or 50 – 90% by weight of said fat phase.

5. Heat stable chocolate according to any of the claims 1-4, wherein said cocoa butter equivalent comprises an interesterified fat blend, a fraction of an interesterified fat blend or combinations thereof consisting of one or more of palm oil, shea butter, sal oil, fractions thereof and mixtures thereof in an amount of 0.1 – 15% by weight of said fat phase of said heat stable chocolate.

6. Heat stable chocolate according to any of the claims 1-5, wherein said cocoa butter improver is selected from the group consisting of shea, sal, mango, mowra, kokum, illipe, cupuacu, fractions thereof and any combination thereof.

7. Heat stable chocolate according to any of the claims 1-6, wherein said cocoa butter improver comprises or consists of shea butter or a shea butter fraction.

8. Heat stable chocolate according to any of the claims 1-7, wherein said cocoa butter improver is present in amount of 10 – 40% by weight of said fat phase, such as 12 – 30% by weight of said fat phase.

9. Heat stable chocolate according to any of the claims 1-8, wherein said crystalline seed comprises SatOSat in an amount of 50 – 93%, by weight of said crystalline seed, such as 60 – 90% by weight of said crystalline seed.

10. Heat stable chocolate according to any of the claims 1-9, wherein said crystalline seed comprises StOSt in an amount of 40- 80% by weight of said crystalline seed, such as 45 – 75% by weight of said crystalline seed or 50 – 70% by weight of said crystalline seed.

11. Heat stable chocolate according to any of the claims 1-10, wherein said crystalline seed comprises or consists of shea stearin.

12. Heat stable chocolate according to any of the claims 1-11, wherein the main endotherm melt peak position of said crystalline seed is 41 °C or higher, such as 42 °C or higher when measured by Differential Scanning Calorimetry by heating samples of 10 ± 1 mg of crystalline seed from 20 °C to 50 °C at a rate of 3 °C/min to produce a melting thermogram.

13. Method of producing a heat stable chocolate according to any of the claims 1-12, said method comprising the steps of:

- a) melting a chocolate composition comprising a fat phase, said fat phase comprising 0.01 – 5% by weight of an emulsifier not being lecithin, 25 -94.9% by weight of a cocoa butter, a cocoa butter equivalent or combinations thereof, and at least 5% by weight of a cocoa butter improver,
- b) cooling said chocolate composition to 25-39 °C, and
- c) adding 0.1 -15% by weight of said fat phase of crystalline seed during stirring to produce a seeded chocolate.

14. Method according to claim 13, wherein the crystalline seed is added as crystalline powder, a partly molten suspension or a combination thereof.

15. Use of the heat stable chocolate according to any of the claims 1-12 or produced by a method according to any of the claims 13 –14 for moulding, coating, enrobing or filling applications.

REIVINDICACIONES

1. Chocolate termoestable que comprende una fase grasa, la cual fase grasa del mencionado chocolate termoestable comprende:

0,1-15% en peso de semilla cristalina,

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 las mismas, y

por lo menos 5% en peso de un mejorador de manteca de cacao,

que se caracteriza porque la mencionada semilla cristalina comprende SatOSat-triglicéridos en una cantidad de entre 40-95% en peso de la mencionada semilla cristalina y StOSt-triglicéridos en una cantidad de 30-85% en peso de la mencionada semilla cristalina,

que se caracteriza porque la posición del pico principal de la endoterma de fusión de la mencionada semilla cristalina es de cerca de 40°C o más alta cuando se mide por Calorimetría de barrido diferencial calentando muestras de 10 ± 1 mg de semilla cristalina de 20°C a 50°C a una tasa de 3°C/min para producir un termograma de fusión que define la mencionada posición del pico principal de la endoterma de fusión, y

que se caracteriza porque Sat quiere decir un ácido graso saturado, St quiere decir ácido esteárico y O quiere decir ácido oleico.

2. 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 polisorbato, monoglicéridos, diglicéridos, ésteres de poliglicerol, ésteres de propilenglicol, ésteres de sorbitán y cualquier combinación de los mismos.

3. 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. 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. 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, una fracción de una mezcla de grasas interesterificadas o combinaciones de las mismas que constan de 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. 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, kokum, illipe, copoazú, fracciones de los mismos y cualquier combinación de los mismos.

7. Chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-6, que se caracteriza porque el mencionado mejorador de manteca de cacao comprende o consiste en manteca de karité o una fracción de manteca de karité.

8. Chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-7, que se caracteriza porque el mencionado mejorador de manteca de cacao está presente en cantidad de 10-40% en peso de la mencionada fase grasa, como 12-30% en peso de la mencionada fase grasa.

9. Chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-8, que se caracteriza porque la mencionada semilla cristalina comprende SatOSat en una cantidad de 50-93%, en peso de la mencionada semilla cristalina, como 60-90% en peso de la mencionada semilla cristalina.

10. Chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-9, que se caracteriza porque la mencionada semilla cristalina comprende StOSt en una cantidad de 40-80% en peso de la mencionada semilla cristalina, como 45-75% en peso de la mencionada semilla cristalina o 50-70% en peso de la mencionada semilla cristalina.

11. Chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-10, que se caracteriza porque la mencionada semilla cristalina comprende o consiste en estearina de karité.

12. Chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-11, que se caracteriza porque la posición del pico principal de la endoterma de fusión de la mencionada semilla cristalina es 41°C o más alta, como 42°C o más alta cuando se mide por Calorimetría de barrido diferencial calentando muestras de 10 ± 1 mg de semilla cristalina de 20°C a 50°C a una tasa de 3°C/min para producir un termograma de fusión.

13. Método para producir un chocolate termoestable de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1-12, el cual método comprende los pasos 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 las mismas, y

por lo menos 5% 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 semilla cristalina durante la agitación para producir un chocolate con semillas.

14. Método de acuerdo con la reivindicación 13, que se caracteriza porque la semilla cristalina se adiciona como 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 moldear, cubrir, revestir o rellenar.

Correspondencia entre las reivindicaciones de la solicitud colombiana de patente en trámite No. NC2016/0006166 y las reivindicaciones de la solicitud de patente de Singapur No. 11201604394P, la cual ha sido encontrada elegible para el otorgamiento por la Oficina de Propiedad Intelectual de Singapur (IPOS).

Número de la reivindicación de la solicitud colombiana de patente No. NC2016/0006166	Número correspondiente de la reivindicación de la solicitud de patente de Singapur No.11201604394P	Correspondencia
1	1	La reivindicación 1 de la solicitud colombiana de patente No. NC2016/0006166 ha sido ligeramente modificada (alcance más estrecho) en comparación con la reivindicación 1 de la solicitud de patente de Singapur No.11201604394P
2	2	Son iguales
3	3	Son iguales
4	4	Son iguales
5	5	Son iguales
6	6	Son iguales
7	7	Son iguales
8	8	Son iguales
9	9	Son iguales
10	10	Son iguales
11	11	Son iguales
12	12	Son iguales
13	13	La reivindicación 13 de la solicitud colombiana de patente No. NC2016/0006166 ha sido ligeramente modificada (alcance más estrecho) en comparación con la reivindicación 13 de la solicitud de patente de Singapur No.11201604394P
14	14	Son iguales
15	15	Son iguales