

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 5154 de 24 de junio de 2019

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

Señor(a)
ODC LIZENZ AG

TÍTULO DE LA SOLICITUD: ***“MÉTODOS DE PROCESAMIENTO DE FRUTO DE CACAO Y PRODUCTOS DE CACAO OBTENIDOS MEDIANTE LOS MISMOS”***

NÚMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/EP2016/001181

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 8 de julio de 2016.

PRIORIDAD(ES): 08/07/2015, EP, 15002045.1

Como resultado del examen de patentabilidad realizado a la solicitud indicada en la referencia, atendiendo a lo consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le comunica que esta Dirección ha encontrado que la materia objeto de solicitud no cumple con algunos requisitos establecidos en la Decisión, con fundamento en los siguientes aspectos:

1. Modificaciones presentadas (Art. 34 Decisión 486)

Se aceptan las modificaciones radicadas el 14 de marzo de 2018, bajo el número NC2018/0000199, por ajustarse a los requisitos legales.

2. Objeto de la invención

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, cuando la solicitud contenga más de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada al momento de realizar el examen de patentabilidad consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486. Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 15 del radicado N° NC2018/0000199 del 14 de marzo de 2018.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar un método para el procesamiento de los frutos de cacao que permite fabricar productos de cacao que están caracterizados por un gusto agradable y, al mismo tiempo, comprenden cantidades favorablemente altas de componentes nutricionalmente beneficiosos y valiosos del fruto de cacao, tales como, por ejemplo, polifenoles, antioxidantes, vitaminas y/o azúcares, y también hacen un uso ideal de las propiedades edulcorantes, del perfil aromático rico y de los componentes nutricionalmente útiles de la pulpa de cacao.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un método para el procesamiento de los frutos de cacao, que comprende las etapas de: a. añadir agua a los granos de cacao para formar una suspensión; b. triturar en húmedo dicha suspensión; c. someter dicha suspensión a un tratamiento térmico a una temperatura de 70 °C o inferior; d. separar la suspensión en una fase acuosa (fase pesada), una fase grasa (fase ligera) y una fase sólida, comprendiendo dicha fase grasa manteca de cacao como componente principal y sólidos y/o agua como componentes secundarios y comprendiendo dicha fase sólida polvo de cacao y agua; y e. procesar por separado las tres fases, que comprende opcionalmente: separar la manteca de cacao de la fase grasa, separar el polvo de cacao de la fase sólida, y separar el aroma de cacao y un polvo polifenólico de al menos la fase acuosa; en el que dichos granos de cacao no se despulpan; o en el que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separa de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procesa por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añade a la suspensión antes o durante cualquiera de las etapas (a), (b), (c) o (d).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 5154 de 24 de junio de 2019

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

3. De la solicitud de patente

3.1. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

Se presenta como características técnicas esenciales términos generales, tal como: *“tratamiento térmico”* (Reiv. 1) los cuales aunque corresponden a términos ampliamente conocidos, abarcan una extensa gama de posibilidades; sugiriendo de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones, se propone realizar las modificaciones respectivas utilizando términos específicos, y/o restringir los componentes reclamados a aquellos que tienen un efecto técnico demostrado.

Las expresiones *“o”, “y/o”, “preferentemente”* encontrada en las reivindicaciones 1 a 4, precediendo una característica no limitativo, porque hace opcional a la característica y no limita el alcance la reivindicación.

Se presentan los términos: *“inferior”* (reiv. 1, 12), *“al menos”* (reiv. 1, 12), *“opcionalmente”* (reiv. 1), *“suficiente”* (reiv. 8), *“no superiores”, “aproximadamente”* (reiv. 10) *“parcialmente”* (reiv. 12), para definir el rango de varias características, lo cual no permite comparar adecuadamente con el estado de la técnica. Se sugiere sustituirla por un término preciso o un rango concreto.

La reivindicación 11 que tiene por objeto un kit, se encuentra mal definido, puesto que un kit es conformado por componentes que proviene de preparaciones individuales donde tales componentes forman una unidad funcional dirigida a un único propósito o efecto técnico. Se sugiere realizar las aclaraciones del caso.

La reivindicación 15 que tiene por objeto un producto *“Un producto de chocolate o similar a chocolate”*, pero este no reivindica claramente la forma o constitución del mismo (componentes), y las partes que lo compone (proporciones). Se sugiere hacer las aclaraciones del caso.

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 8 de julio de 2015 que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	WO2010073117	“Cocoa bean processing methods and techniques”	01 de julio de 2010
D2	WO2014130539	“Methods of processing unfermented fruit seeds such as cocoa beans or cupuacu beans”	28 de agosto de 2014

El documento D1¹ divulga un método para procesar y extraer materiales de granos de cacao. En ciertas realizaciones, los métodos de procesamiento de granos de cacao (por ejemplo, utilizando granos no fermentados o fermentados o tostados o no tostados) dan

¹https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20100701&CC=WO&NR=2010073117A2&KC=A2

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 5154 de 24 de junio de 2019

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

como resultado productos de cacao con características de sabor mejoradas y / o niveles aumentados de antioxidantes y/o vitaminas (Resumen).

El documento D2² divulga un método para procesar semillas de frutas, como granos de cacao o granos de cupuacu sin la necesidad de fermentación microbiana. Las semillas de fruta se tratan agregando semillas no fermentadas a una solución de una concentración definida de etanol en un volumen suficiente para cubrir las semillas, y manteniendo la solución a una temperatura establecida durante un cierto período de tiempo (Resumen)

5. Examen de Patentabilidad (Art. 14 Decisión 486)

5.1. Nivel Inventivo (Art. 18 Decisión 486)

La reivindicación 1 consiste en: “*Un método para el procesamiento de los frutos de cacao, que comprende (...)*” (Radicado N° NC2018/0000199 del 14 de marzo de 2018).

Tabla 2. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1	D2
Un método para el procesamiento de los frutos de cacao, que comprende las etapas de:	Un método para procesar granos de cacao que comprende (...) (Pág. 17, Reiv. 1).	Un método de procesamiento de semillas de frutas que comprende: (reiv. 1)
a. añadir agua a los granos de cacao para formar una suspensión;	(...) Agregar agua a una pluralidad de granos de cacao para formar una suspensión.(...) (Pág. 17, Reiv. 1).	No menciona
b. triturar en húmedo dicha suspensión;	(...) molienda húmeda, dijo la suspensión de agua de cacao en grano en un primer paso de molienda en un primer molino (...) (Pág. 17, Reiv. 1).	No menciona.
c. someter dicha suspensión a un tratamiento térmico a una temperatura de 70 °C o inferior;	(...) moler en húmedo dicha suspensión de agua de grano de cacao en una segunda etapa de molienda en un segundo molino; calentar dicha suspensión de agua de grano de cacao a una temperatura de aproximadamente 70 grados Celsius o menos (...) (Pág. 17, Reiv. 1).	No menciona.
d. separar la suspensión en una fase acuosa (fase pesada), una fase grasa (fase ligera) y una fase sólida, comprendido dicha fase grasa manteca de cacao como componente principal y sólidos y/o agua como componente secundario y comprendiendo dicha fase solida polvo de cacao y agua; y	En el decantador, la suspensión se separa en tres fases, la fase pesada (fase acuosa), la fase ligera (fase grasa) y la fase sólida. La fase sólida o los sólidos se secan en un secador de tambor, preferiblemente, pero no necesariamente, inmediatamente después de la separación que se produce en el decantador. (...) (Pág. 10, Pág. 10, líneas 1 a 15).	No menciona
e. procesar por separado las tres fases, que comprende opcionalmente: separar la manteca de cacao de la fase grasa, separar el polvo de cacao de la fase sólida, y separar el aroma de cacao y un polvo polifenólico de al menos la fase acuosa;	(...) incluye además una etapa en la que dicha fase grasa se filtra y se obtiene manteca de cacao (reiv.9). (..) decantar dicha suspensión de agua de grano de cacao de	

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 5154 de 24 de junio de 2019

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

	manera que dicha suspensión se separe en tres fases, una fase acuosa, una fase grasa y sólidos. (...) (Pág. 17, Reiv. 1).	
en el que dichos granos de cacao no se despulpan; o en el que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separa de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procesa por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añade a la suspensión antes o durante cualquiera de las etapas (a), (b), (c) o (d).	No menciona.	El proceso de acuerdo con la invención puede usar granos de cacao no despulpados, granos de cacao despulpados o granos de cacao parcialmente despulsados (Pág. 7, Párr. 39). Cuando se incluye la pulpa o parte de la misma, la pulpa se puede separar de los granos de cacao. (Pág. 13, Párr. 67).

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga un método para procesar y extraer materiales de granos de cacao. En ciertas realizaciones, los métodos de procesamiento de granos de cacao (por ejemplo, utilizando granos no fermentados o fermentados o tostados o no tostados) dan como resultado productos de cacao con características de sabor mejoradas y / o niveles aumentados de antioxidantes y/o vitaminas. (Resumen).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y método divulgado de D1 consiste en que los granos de cacao no se despulpan; o en el que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separa de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procesa por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añade a la suspensión antes o durante cualquiera de las etapas (a), (b), (c) o (d).

No se evidencia un efecto asociado al incluir que los granos de cacao no se despulpan; o en el que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separa de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procesa por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añade a la suspensión antes o durante cualquiera de las etapas (a), (b), (c) o (d).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método conocido en D1 con el fin de obtener un método alternativo?

Sin embargo, el incluir que los granos de cacao no se despulpan; o en el que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separa de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procesa por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añade a la suspensión antes o durante cualquiera de las etapas (a), (b), (c) o (d) para obtener el método, ya está divulgado en el documento D2 que se refiere a el proceso de acuerdo con la invención puede usar granos de cacao no despulpados, granos de cacao despulpados o granos de cacao parcialmente despulsados (Pág. 7, Párr. 39). Cuando se incluye la pulpa o parte de la misma, la pulpa se puede separar de los granos de cacao. (Pág. 13, Párr. 67).

²https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?I1=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20140828&CC=WO&NR=2014130539A1&KC=A1

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 5154 de 24 de junio de 2019

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir que los granos de cacao no se despulpan; o en el que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separa de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procesa por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añade a la suspensión antes o durante cualquiera de las etapas (a), (b), (c) o (d) del documento D2 en el método de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Asimismo, el documento D1 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 5: Molienda y suspensión: en una etapa de molienda y/o suspensión, los granos de cacao (por ejemplo, los granos no fermentados, fermentados, presecados y/o tostados) o las semillas se combinan o suspenden con agua (Pág. 15, Párr. 5).
- Reivindicación 9: (...) En el decantador, la suspensión se separa en tres fases, la fase pesada (fase acuosa), la fase ligera (fase grasa) y la fase sólida. La fase sólida o los sólidos se secan en un secador de tambor, preferiblemente, pero no necesariamente, inmediatamente después de la separación que se produce en el decantador. En particular, los aromáticos y los sólidos de cacao se pueden obtener a través de dicho proceso de secado. La fase pesada se procesa en un separador de dos fases para eliminar las partículas más finas de la suspensión. La recuperación del aroma tiene lugar en un concentrador posterior al mismo tiempo que se preconcentra la fase de agua (o pesada) (...) (Pág. 10, Pág. 10, líneas 1 a 15).
- Reivindicación 10: (...) moler en húmedo dicha suspensión de agua de grano de cacao en una segunda etapa de molienda en un segundo molino; calentar dicha suspensión de agua de grano de cacao a una temperatura de aproximadamente 70 grados Celsius o menos (...) (Pág. 17, Reiv. 1).

De igual manera, el documento D2 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicación 2: El proceso de acuerdo con la invención puede usar granos de cacao no despulpados, granos de cacao despulpados o granos de cacao parcialmente despulsados (Pág. 7, Párr. 39).
- Reivindicación 3: Cuando se usa ácido cítrico, se agrega a la solución de etanol a una concentración entre 0,001 mg y 25 mg de ácido cítrico por gramo de solución de etanol. Preferiblemente, la concentración está entre 0,001 mg y 12 mg de ácido cítrico por gramo de solución de etanol. Cuando se usa, el ácido acético está en una concentración entre 1 mg y 5 mg de ácido ácido por gramo de solución de etanol. Preferiblemente, la concentración es de 1,5 mg de ácido acético por gramo de solución de etanol. Cuando se usan ácidos durante los métodos de la invención, opcionalmente se pueden neutralizar durante el proceso (Pág. 14, Párr. 78).
- Reivindicación 4: El proceso de acuerdo con la invención puede usar granos de cacao no despulpados, granos de cacao despulpados o granos de cacao parcialmente despulsados (Pág. 7, Párr. 39). Cuando se incluye la pulpa o parte de la misma, la pulpa se puede separar de los granos de cacao (Pág. 13, Párr. 67).
- Reivindicación 6: En algunas realizaciones, después de que los granos de cacao se colocan en la solución de etanol, la solución se rocía con un gas antes del período de incubación. El gas es, por ejemplo, dióxido de carbono, o cualquier gas

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 5154 de 24 de junio de 2019

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

inerte como el argón o el nitrógeno. Opcionalmente, la incubación de los granos de cacao y la solución de etanol se realiza al vacío o bajo presión (Pág. 15, Párr. 86)

- Reivindicación 7: El proceso de acuerdo con la invención puede usar granos de cacao no despulpados, granos de cacao despulpados o granos de cacao parcialmente despulsados (Pág. 7, Párr. 00039).
- Reivindicación 8: Los granos de cacao en la solución de etanol se mantienen a la temperatura establecida. Por "temperatura establecida", se entiende que la temperatura no varía. El experto en la materia apreciará que se producirán ligeras fluctuaciones en la temperatura debido al error estándar de los dispositivos de monitoreo y mantenimiento de la temperatura. Por lo tanto, por temperatura establecida se entiende que la temperatura no varía fuera de las tolerancias aceptadas de la temperatura y los dispositivos de mantenimiento utilizados para practicar los métodos reivindicados. Una temperatura establecida es menor que 60 ° C. Preferiblemente, la temperatura establecida es menor que 55 ° C. La temperatura establecida es entre 20°C y 55°C. Más preferiblemente, la temperatura establecida es entre 25°C y 55°C. Aún más preferiblemente, La temperatura establecida es entre 45°C y 51°C (Pág. 11, Párr. 00059) Durante el período de remojo, puede ser conveniente mezclar, agitar, girar o remover los frijoles en el recipiente. Esto se puede lograr de forma manual o mecánica. En algunas realizaciones, los granos de cacao se mezclan, se agitan, se giran o se agitan continuamente a intervalos regulares. Por ejemplo, los granos de cacao se mezclan, se agitan, se giran o se agitan durante aproximadamente 24 horas, aproximadamente 48 horas, aproximadamente 72 horas, aproximadamente 96 horas después del inicio del período de remojo (Pág. 12, Párr. 00065).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 10 tampoco cumplen con el requisito de nivel inventivo.

La reivindicación 12 consiste en: *“Un método para la producción de productos de chocolate o similares a chocolate que comprende las etapas de:”* (Radicado N° NC2018/0000199 del 14 de marzo de 2018).

Tabla 2. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1	D2
Un método para la producción de productos de chocolate o similares a chocolate que comprende las etapas de:	Un método para procesar granos de cacao que comprende (...) (Pág. 17, Reiv. 1).	Un método de procesamiento de semillas de frutas que comprende: (reiv. 1)
a. añadir agua a los granos de cacao para formar una suspensión;	(...) Agregar agua a una pluralidad de granos de cacao para formar una suspensión.(...) (Pág. 17, Reiv. 1).	No menciona
b. triturar en húmedo dicha suspensión;	(...) molienda húmeda, dijo la suspensión de agua de cacao en grano en un primer paso de molienda en un primer molino (...) (Pág. 17, Reiv. 1).	No menciona.
c. someter dicha suspensión a un tratamiento térmico a una temperatura de 70 °C o inferior;	(...) moler en húmedo dicha suspensión de agua de grano de cacao en una segunda etapa de molienda en un segundo molino; calentar dicha suspensión de agua de grano de cacao a una temperatura de aproximadamente 70 grados Celsius o menos (...)	No menciona.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 5154 de 24 de junio de 2019

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

	(Pág. 17, Reiv. 1).	
d. separar la suspensión en una fase acuosa (fase pesada), una fase grasa (fase ligera) y una fase sólida, comprendido dicha fase grasa manteca de cacao como componente principal y sólidos y/o agua como componente secundario y comprendiendo dicha fase solida polvo de cacao y agua; y	En el decantador, la suspensión se separa en tres fases, la fase pesada (fase acuosa), la fase ligera (fase grasa) y la fase sólida. La fase sólida o los sólidos se secan en un secador de tambor, preferiblemente, pero no necesariamente, inmediatamente después de la separación que se produce en el decantador. (...) (Pág. 10, Pág. 10, líneas 1 a 15). (...) incluye además una etapa en la que dicha fase grasa se filtra y se obtiene manteca de cacao (reiv.9). (..) decantar dicha suspensión de agua de grano de cacao de manera que dicha suspensión se separe en tres fases, una fase acuosa, una fase grasa y sólidos. (...) (Pág. 17, Reiv. 1).	
e. procesar por separado las tres fases, que comprende opcionalmente: separar la manteca de cacao de la fase grasa, separar el polvo de cacao de la fase sólida, y separar el aroma de cacao y un polvo polifenólico de al menos la fase acuosa;	En dicha etapa, los productos a base de aceite, como la manteca de cacao y/o los componentes aromáticos hidrófobos, pueden separarse o separarse de los componentes de la fase líquida, como el extracto de cacao y / o los productos aromáticos hidrófilos y/o los componentes de polifenol (Pág. 4, líneas 10 a 15).	No menciona
f. recombinar el extracto de aroma de cacao con el extracto de manteca de cacao;	"kits de construcción" de productos de chocolate que, por ejemplo, pueden incluir diferentes elementos para hacer chocolate. En ciertos ejemplos, se incluyen kits, aromáticos, manteca de cacao, cacao en polvo y / o polifenoles. Usando tales kits, se pueden combinar diferentes elementos en diferentes mezclas o cantidades, según se desee, para determinar las cualidades del aroma, el contenido de grasa, los efectos en la salud y / u otras características del chocolate u otros productos de cacao producidos (Pág.2, líneas 21 a 26).	
g. mezclar los extractos recombinados con dicho extracto de polvo de caca, dicho extracto de polvo polifenólico y/o polvo de leche; y	(...) etapa de conchaje, se elimina el exceso o el agua no deseada, se recupera el aroma y se logra un efecto de tostado. Opcionalmente, la adaptación adicional del sabor o el desarrollo del sabor se realiza mediante la adición de uno o más de azúcar y/o jugos de frutas. Además, se puede añadir un agente emulsionante (Pág. 14, líneas 21 a 24).	
h. someter conchado dicha mezcla;		

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 5154 de 24 de junio de 2019

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

en el que dichos granos de cacao no se despulpan; o en el que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separa de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procesa por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añade a la suspensión antes o durante cualquiera de las etapas (a), (b), (c) o (d), o antes o durante las etapas (f),(g) y (h).	No menciona.	El proceso de acuerdo con la invención puede usar granos de cacao no despulpados, granos de cacao despulpados o granos de cacao parcialmente despulsados (Pág. 7, Párr. 39). Cuando se incluye la pulpa o parte de la misma, la pulpa se puede separar de los granos de cacao. (Pág. 13, Párr. 00067).
--	--------------	--

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 12 porque divulga un método para procesar y extraer materiales de granos de cacao. En ciertas realizaciones, los métodos de procesamiento de granos de cacao (por ejemplo, utilizando granos no fermentados o fermentados o tostados o no tostados) dan como resultado productos de cacao con características de sabor mejoradas y / o niveles aumentados de antioxidantes y/o vitaminas. (Resumen).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 12 y método divulgado de D1 consiste en que los granos de cacao no se despulpan; o en el que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separa de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procesa por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añade a la suspensión antes o durante cualquiera de las etapas (a), (b), (c) o (d) o antes o durante las etapas (f),(g) y (h).

No se evidencia un efecto asociado al incluir que los granos de cacao no se despulpan; o en el que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separa de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procesa por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añade a la suspensión antes o durante cualquiera de las etapas (a), (b), (c) o (d) o antes o durante las etapas (f),(g) y (h).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el método conocido en D1 con el fin de obtener un método alternativo?

Sin embargo, el incluir que los granos de cacao no se despulpan; o en el que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separa de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procesa por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añade a la suspensión antes o durante cualquiera de las etapas (a), (b), (c) o (d) o antes o durante las etapas (f),(g) y (h), para obtener el método, ya está divulgado en el documento D2 que se refiere a el proceso de acuerdo con la invención puede usar granos de cacao no despulpados, granos de cacao despulpados o granos de cacao parcialmente despulsados (Pág. 7, Párr. 39). Cuando se incluye la pulpa o parte de la misma, la pulpa se puede separar de los granos de cacao. (Pág. 13, Párr. 00067).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir que los granos de cacao no se despulpan; o en el que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separa de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procesa por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añade a la suspensión antes o durante cualquiera de las etapas (a), (b), (c) o (d) o antes o durante

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 5154 de 24 de junio de 2019

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

las etapas (f),(g) y (h) del documento D2 en el método de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 12. Por lo cual se considera obvia.

Asimismo, el documento D2 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicaciones 13 y 14: Cuando se usa ácido cítrico, se agrega a la solución de etanol a una concentración entre 0,001 mg y 25 mg de ácido cítrico por gramo de solución de etanol. Preferiblemente, la concentración está entre 0,001 mg y 12 mg de ácido cítrico por gramo de solución de etanol. Cuando se usa, el ácido acético está en una concentración entre 1 mg y 5 mg de ácido ácido por gramo de solución de etanol. Preferiblemente, la concentración es de 1,5 mg de ácido acético por gramo de solución de etanol. Cuando se usan ácidos durante los métodos de la invención, opcionalmente se pueden neutralizar durante el proceso (Párr. 00078).

Las reivindicaciones dependientes 13 y 14 tampoco cumplen con el requisito de nivel inventivo.

La reivindicación 15 consiste en: “*Un producto de chocolate o similar a chocolate (...)*” (Radicado N° NC2018/0000199 del 14 de marzo de 2018).

Tabla 3. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1	D2
Un producto de chocolate o similar a chocolate obtenido	(...) construcción de chocolate que incluye (reiv.. 28)	Los productos alimenticios, por ejemplo, productos de chocolate, que comprenden (Pág. 19, Párr 00098)
mediante el método según una cualquiera de las Reivindicaciones 12 a 14	Ver tabla 2.	No menciona
en el que dichos granos de cacao no se despulpan; o en el que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separa de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procesa por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añade a la suspensión antes o durante cualquiera de las etapas (a), (b), (c) o (d), o antes o durante las etapas (f),(g) y (h).	No menciona	El proceso de acuerdo con la invención puede usar granos de cacao no despulpados, granos de cacao despulpados o granos de cacao parcialmente despulsados (Pág. 7, Párr. 39). Cuando se incluye la pulpa o parte de la misma, la pulpa se puede separar de los granos de cacao. (Pág. 13, Párr. 00067).

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 15 porque divulga un método para procesar y extraer materiales de granos de cacao. En ciertas realizaciones, los métodos de procesamiento de granos de cacao (por ejemplo, utilizando granos no fermentados o fermentados o tostados o no tostados) dan como resultado productos de cacao con características de sabor mejoradas y / o niveles aumentados de antioxidantes y/o vitaminas (Resumen).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 15 y producto divulgado de D1 consiste en que los granos de cacao no se despulpan; o en el que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separa de los granos de cacao en una etapa de

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 5154 de 24 de junio de 2019

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

despulpado, se procesa por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añade a la suspensión antes o durante cualquiera de las etapas (a), (b), (c) o (d) o antes o durante las etapas (f),(g) y (h).

No se evidencia un efecto asociado al incluir que los granos de cacao no se despulpan; o en el que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separa de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procesa por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añade a la suspensión antes o durante cualquiera de las etapas (a), (b), (c) o (d) o antes o durante las etapas (f),(g) y (h).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el producto conocido en D1 con el fin de obtener un producto alternativo?

Sin embargo, el incluir que los granos de cacao no se despulpan; o en el que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separa de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procesa por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añade a la suspensión antes o durante cualquiera de las etapas (a), (b), (c) o (d) o antes o durante las etapas (f),(g) y (h), para obtener el producto, ya está divulgado en el documento D2 que se refiere a el proceso de acuerdo con la invención puede usar granos de cacao no despulpados, granos de cacao despulpados o granos de cacao parcialmente despulsados (Pág. 7, Párr. 39). Cuando se incluye la pulpa o parte de la misma, la pulpa se puede separar de los granos de cacao. (Pág. 13, Párr. 00067).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir que los granos de cacao no se despulpan; o en el que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separa de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procesa por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añade a la suspensión antes o durante cualquiera de las etapas (a), (b), (c) o (d) o antes o durante las etapas (f),(g) y (h) del documento D2 en el producto de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 15. Por lo cual se considera obvia.

6. Conclusión con respecto a novedad y/o nivel inventivo

Los requisitos de Patentabilidad de la presente solicitud están afectados así:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO2010073117	1, 5, 9 a 10, 12 y 15	Nivel inventivo
D2	WO2014130539	1 a 4, 6 a 8 y 12 a 15	Nivel inventivo

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

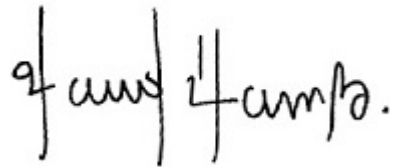
Si como respuesta a este requerimiento, el solicitante modifica: i) el capítulo reivindicatorio, ii) la descripción de la invención a proteger, iii) o presenta un nuevo capítulo reivindicatorio deberá observar las instrucciones contenidas en el numeral 1.2.2.1.1., del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única y la Dirección de Nuevas Creaciones seguirá el procedimiento descrito en el numeral 1.2.2.5.1.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° **5154** de **24 de junio de 2019**

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 6.2 del Capítulo Sexto del Título I de la Circular Única, informándoles que contra el mismo no procede recurso alguno en actuación administrativa.



MARÍA JOSÉ LAMUS BECERRA
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 5154 de 24 de junio de 2019

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2018/0000199		1°	X	2°		3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/EP2016/001181		8 de julio de 2016							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
08/07/2015				X					
Solicitante									
ODC LIZENZ AG									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	-	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1 a 15
Palabras clave utilizadas	Process*, cocoa, bean, grind, suspension, butter, aroma*, powder, polyphenolic
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23G 1/00, A23G 1/32

DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (Documentos patente, Literatura no patente (LNP): Artículos, catálogos, etc.)					
Informes de búsqueda / Bases de datos consultadas	N° de solicitud de patente / N° de patente / Autor LNP ⁽¹⁾	Fecha de Publicación /Presentación (DD/MM/AAAA)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica	Categoría del documento citado ⁽²⁾
ISA/EPO	WO2010073117	01/07/2010	1, 5, 10 , 12 y 15	Pág. 17, Reiv. 1, Pág. 15, Párr. 5, Pág. 2, Párr. 3, Pág. 10, Párr. 2	Y
ISA/EPO	WO2014130539	28/08/2014	1 a 4, 6 a 8 y 12 a 15	Pág. 7, Párr. 39, Pág. 13, Párr. 67, Pág. 7, Párr. 39, Pág. 14, Párr. 78, Pág. 15, Párr. 86, Pág. 11, Párr. 59, Pág. 12, Párr. 65).	Y
Patbase	US2001007693	12/07/2001	-	-	A
Patbase	AU2002301733	06/03/2003	-	-	A
Googlepatent	US2005058689	17/03/2005	-	-	A
⁽¹⁾ Cita completa literatura no patente (LNP)					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.					
O					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx.					
⁽²⁾ Categorías de documentos citados					
“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante.			“T” Documento publicado en fecha posterior a la de presentación o la de prioridad de la solicitud internacional y no entra en conflicto con dicha solicitud, pero puede ser útil para la mejor comprensión del principio o teoría en que se basa la invención, o para demostrar que el razonamiento o los hechos en los que se basa dicha invención son incorrectos.		
“E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior.					
“L” Documento citado para llamar la atención sobre por ejemplo, dudas acerca de una reivindicación de prioridad o para determinar la fecha de publicación de otra cita, siempre van acompañados de una explicación, por la cual se citan.			“X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado.		

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° **5154** de **24 de junio de 2019**

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

“O” Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de documentos siempre estará acompañado por otra letra que indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O,X, O,Y o bien O,A. “P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.	“Y” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.
Fecha del reporte de búsqueda: (09/05/2019)	
Examinador: Sergio Israel Rojas Serrano	