

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 798 de 22 de enero de 2020

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 (EUROP PATENT ORGANIZATION(EPO)), 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 19 de septiembre de 2019, 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 desde 10°C hasta 70 C; (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; 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



Oficio N° 798 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

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).

3. De la solicitud de patente

3.1.Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)

La expresión “y/o”, “preferentemente” encontrada en las reivindicaciones 1 y 12, precediendo una característica no limitativo, porque hace opcional a la característica y no limita el alcance la reivindicación.

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

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

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

5.1. Novedad (Art 16 Decisión 486)

La reivindicación 1 consiste en: “Un método para el procesamiento de los frutos de cacao, que comprende las etapas de: (...)” (Radicado N° NC2018/0000199 del 19 de septiembre de 2019).

Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1
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).
(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).
(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).
(c) someter dicha suspensión a un tratamiento térmico a una temperatura desde 10°C hasta 70 C;	(...) 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).
(d) separar la suspensión en una fase acuosa (fase pesada), una fase grasa (fase ligera)	En el decantador, la suspensión se separa en tres fases, la fase pesada (fase acuosa), la fase ligera

Oficio N° 798 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

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	(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, líneas 1 a 15).
(e) procesar por separado las tres fases;	(...) 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).
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).	En una realización adicional de acuerdo con o en combinación con cualquiera de las realizaciones anteriores o siguientes, se proporciona un método que incluye además una etapa en la que se agrega azúcar, solución de azúcar y / o jugos de frutas y / o pulpa de cacao a los sólidos de cacao extraídos antes el secado (Pág. 7, líneas 5 a 7). En una nueva realización de acuerdo con o en combinación con cualquiera de las encarnaciones anteriores o siguientes, se proporciona un método en el que antes de uno o más pasos de molienda en húmedo, se añaden azúcar y/o jugos de frutas y/o pulpa de cacao a la suspensión o mezcla de agua de cacao en grano (Pág. 7, líneas 11 a 14).

Si bien el documento D1 no menciona explícitamente la etapa de despulpado de los granos de cacao, una persona normalmente versada en la materia sabría que para obtener la pulpa del cacao, necesariamente debe realizarse dicha etapa.

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del proceso de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

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

- Reivindicación 2: 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).
- Reivindicación 3: (...) romper una pluralidad de granos de cacao; agregando agua a los granos de cacao rotos para formar una suspensión (...) (Pág. 3, líneas 16 a 18).
- Reivindicación 7: En una realización adicional de acuerdo con o en combinación con cualquiera de las realizaciones anteriores o siguientes, se proporciona un método que incluye además una etapa en la que se agrega azúcar, solución de azúcar y / o jugos de frutas y / o pulpa de cacao a los sólidos de cacao extraídos antes el secado (Pág. 7, líneas 5 a 7). En una nueva realización de acuerdo con o en combinación con cualquiera de las encarnaciones anteriores o siguientes, se proporciona un método en el que antes de uno o más pasos de molienda en

Oficio N° 798 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

húmedo, se añaden azúcar y/o jugos de frutas y/o pulpa de cacao a la suspensión o mezcla de agua de cacao en grano (Pág. 7, líneas 11 a 14).

- Reivindicación 8: 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 11: (...) 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, Párr. 2).

Las reivindicaciones dependientes 2, 3, 7, 8 y 11 tampoco cumplen con el requisito de novedad.

La reivindicación 12 consiste en: “Un método para la producción de productos de chocolate o similares a chocolate que comprende las etapas de: (...)” (Radicado No NC2018/0000199 del 14 de marzo de 2018).

Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1
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).
(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).
(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).
(c) someter dicha suspensión a un tratamiento térmico a una temperatura desde 10°C hasta 70 C;	(...) 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).
(d) separar la suspensión en tres fases, es decir, 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 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). (...)
(e) procesar por separado las tres fases, que comprende: separar la manteca de cacao de la fase grasa, separar el polvo de cacao de la fase sólida,	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).
	En dicha etapa, los productos a base de aceite, como la manteca de cacao y/o los componentes aromáticos hidrófobos, pueden

Oficio N° 798 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

y separar el aroma de cacao y un polvo polifenólico de la fase acuosa;	
(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 cacao, dicho extracto de polvo polifenólico y/o polvo de leche; y	
(h) someter a conchado dicha mezcla;	(...) 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).
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).	En una realización adicional de acuerdo con o en combinación con cualquiera de las realizaciones anteriores o siguientes, se proporciona un método que incluye además una etapa en la que se agrega azúcar, solución de azúcar y / o jugos de frutas y / o pulpa de cacao a los sólidos de cacao extraídos antes el secado (Pág. 7, líneas 5 a 7). En una nueva realización de acuerdo con o en combinación con cualquiera de las encarnaciones anteriores o siguientes, se proporciona un método en el que antes de uno o más pasos de molienda en húmedo, se añaden azúcar y/o jugos de frutas y/o pulpa de cacao a la suspensión o mezcla de agua de cacao en grano (Pág. 7, líneas 11 a 14).

Si bien el documento D1 no menciona explícitamente la etapa de despulpado de los granos de cacao, una persona normalmente versada en la materia sabría que para obtener la pulpa del cacao, necesariamente debe realizarse dicha etapa.

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del proceso de la reivindicación 12 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

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, 2, 3, 7, 8, 11, 12	Novedad

7. Respuesta a los argumentos del solicitante

Oficio N° 798 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

Argumentos respecto a D1

El solicitante argumenta que *“Con el ánimo de hacer una comparación directa con las conclusiones a las que llega la SIC, considero a D1 como el arte previo más cercano a la presente invención. En particular, D1 se refiere a métodos para procesar granos de cacao mediante los cuales se obtiene una reducción en la destrucción, pérdida o daño de los materiales naturales, compuestos o elementos de los granos de cacao (por ejemplo, compuestos volátiles, polifenoles, etc). En particular, D1 divulga de manera general un método con pasos similares a los pasos (a)-(e) de la Reivindicación 1 de la presente invención. Sin embargo, nada en D1 divulga o incluso sugiere que los granos de cacao no se despulpen; o que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separe de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procese por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añada 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).”*

Se aclara al solicitante que revisando el documento D1, si sugiere que los granos de cacao no se despulpen; o que la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao se separe de los granos de cacao en una etapa de despulpado, se procese por separado de los granos de cacao y, posteriormente, se añada 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), lo cual es divulgado en D1 de la siguiente manera: *“En una realización adicional de acuerdo con o en combinación con cualquiera de las realizaciones anteriores o siguientes, se proporciona un método en el que antes de una o más etapas de molienda húmeda, se añaden azúcar y/o jugos de fruta y/o pulpa de cacao al grano de cacao suspensión de agua o mezcla”* (Pág. 7, líneas 11 a 14); en donde no se divulga exactamente que los granos de cacao se despulpan, sin embargo, una persona normalmente versada en la materia sabría que para obtener la pulpa del cacao, necesariamente debe realizarse una etapa de despulpado de los granos de cacao.

El solicitante argumenta que *“Ahora bien, contrario a la opinión del Examinador, el efecto técnico de incluir la pulpa en el proceso reclamado, tanto al inicio como grano no despulpados, o antes o durante de cualquiera de las etapas (a)-(d) como una pulpa pre-procesada, corresponde a tomar ventaja de el alto contenido de azúcar de la pulpa e introducirla como un endulzante natural, explotando asimismo la máxima cantidad de componentes nutricionalmente benéficos de la pulpa de cacao para ser reintroducidos además en productos intermedios, extractos y finales de cacao, como se reclama en la Reivindicación 12 de la presente invención. Teniendo en cuenta lo anterior, según la Guía de la SIC, el problema técnico debería plantearse como: “¿cómo modificar o adaptar el estado de la técnica cercano para obtener el efecto técnico que la invención proporciona?” 1 En el presente caso, el Examinador ignoró el efecto técnico de la presente invención planteando el problema técnico a ser resuelto como sigue: “¿Cómo modificar el método conocido en D1 con el fin de obtener un método alternativo?. Teniendo en cuenta lo anterior, el problema técnico a ser resuelto debería ser re-planteado de la siguiente manera “¿Cómo modificar el método conocido en D1 para tomar ventaja de todos los componentes del cacao y obtener un producto con un contenido nutricional mejorado con un endulzante artificial? Así entonces, el anterior problema técnico es solucionado por la presente invención mediante la inclusión en el proceso de granos de cacao que no se despulpan; o la inclusión de la pulpa de cacao contenida en los frutos de cacao la cual 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).”*



Oficio N° 798 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

Se aclara al solicitante que el presente examen de patentabilidad se realiza por novedad con el documento D1 al afectar cada una de las características técnicas de las reivindicaciones independientes 1 y 12, en donde el efecto técnico de este documento es el mismo que el de la presente solicitud, ya que en D1 se 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), es decir, es el mismo de tomar ventaja de el alto contenido de azúcar de la pulpa e introducirla como un endulzante natural, explotando asimismo la máxima cantidad de componentes nutricionalmente benéficos de la pulpa de cacao para ser reintroducidos además en productos intermedios, extractos y finales de cacao.

Argumentos respecto al examen de nivel inventivo y novedad

El solicitante reitera que *“En el presente caso, nada en D1 o D2 hubiera llevado a la persona normalmente versada en la materia a incluir la pulpa de cacao en el proceso de D1 esperando que esta hubiera mejorado el valor nutricional del producto obtenido.”*

Se reitera al solicitante que la presente solicitud es afectada por novedad con el documento D1, dado que este divulga cada una de las características de las reivindicaciones independientes, además que este documento tiene el mismo objeto que la presente solicitud, en donde se 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), por lo que la presente solicitud no cumple con el requisito de novedad.

El solicitante señala que *“Por lo tanto, considero que la Reivindicación 12 también es inventiva, pues esta presenta todas y cada una de las características técnicas de la Reivindicación 1 y, por lo tanto, presentan nivel inventivo, lo cual es cierto también para sus reivindicaciones dependientes.”*

Nuevamente esta Oficina reitera que, al haber sido afectada las reivindicaciones 1 por novedad, la reivindicación independiente 12, al tener todas y cada una de las características técnicas de la reivindicación 1 tampoco cumple con el requisito de novedad, lo cual sucede también con algunas de las reivindicaciones dependientes.

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.

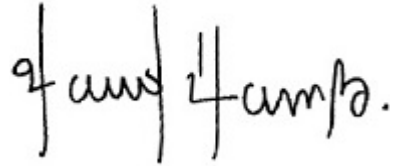
Si como respuesta a este requerimiento, el solicitante modifica: i) el capítulo reivindicatorio, ii) la descripción de la invención a proteger, iii) o presenta un nuevo capítulo reivindicatorio deberá observar las instrucciones contenidas en el numeral 1.2.2.1.1., del Capítulo Primero del Título X de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



Oficio N° 798 de 22 de enero de 2020

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



Oficio N° 798 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

**INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD**

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2018/0000199		1°		2°	X	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, 2, 3, 7, 8, 11 y 12	Pág.2, líneas 21 a 26, Pág. 7, líneas 5 a 7, 11 a 14; Pág. 14, líneas 21 a 24 reiv. 1			A		
	WO2014130539	28/08/2014	-	-			A		
	US2009041894	12/02/2009	-	-			A		
	WO2010073117	01/07/2010	-	-			A		
	WO2014130539	28/08/2014	-	-			A		
Patbase	US2001007693	12/07/2001	-	-			A		
	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.									

Oficio N° 798 de 22 de enero de 2020

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

“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. “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.	“X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado. “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: (19/11/2019)	
Examinador: Sergio Israel Rojas Serrano	