

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° **24334**

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

Por la cual se otorga una Patente de Invención

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 11 de enero de 2018, con el N° NC2018/0000199, por ODC LIZENZ AG, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “MÉTODOS DE PROCESAMIENTO DE FRUTO DE CACAO Y PRODUCTOS DE CACAO OBTENIDOS MEDIANTE LOS MISMOS”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/EP2016/001181 del 8 de julio de 2016.

SEGUNDO: Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 822 el 28 de marzo de 2018, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 8722, notificado el 24 de julio de 2020, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

CUARTO: Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2020/0012952 el 16 de octubre de 2020, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó las reivindicaciones 1 a 15 que reemplazan las originalmente presentadas. Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina *“Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial”*.

SEXTO: Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 15 incluidas en el radicado bajo el N° NC2020/0012952 el 16 de octubre de 2020, cumplen los requisitos indicados en el considerando anterior, toda vez que refieren a un método para el procesamiento de frutos de cacao y un método para la producción de productos de chocolate o similares a chocolate, que difiere del estado de la técnica más cercano, WO2010/073117, 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

Resolución N° 24334

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

durante cualquiera de las etapas (a), (b), (c) o (d); y los componentes ácidos son neutralizados o removidos de la fase acuosa mediante separación de fases o durante el procesamiento de la pulpa de cacao. Adicionalmente, estas diferencias no se encuentran sugeridas en el estado de la técnica y, como consecuencia de ello, se evidencian los efectos de conservar un alto contenido de sabores aromáticos, antioxidantes y vitaminas, reducción de los tiempos de secado/tostado y de conchado, evitarse niveles no deseados de astringencia y amargor, y pueden utilizarse granos de cacao con un contenido de ácido relativamente alto para producir productos de cacao de alta calidad. Sumado a lo anterior, la materia reivindicada, es susceptible de aplicación industrial.

En consecuencia, las reivindicaciones 1 a 15 cumplen los requisitos de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial establecidos en la normatividad citada en precedencia y este Despacho encuentra procedente conceder para las mismas la patente solicitada.

SÉPTIMO: Que el solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2018/0000199 el 11 de enero de 2018, tituló la invención como: “MÉTODOS DE PROCESAMIENTO DE FRUTO DE CACAO Y PRODUCTOS DE CACAO OBTENIDOS MEDIANTE LOS MISMOS”. Sin embargo, no se acepta porque no especifica la materia reclamada, y de acuerdo con el objeto concedido, el título de la invención quedará de la siguiente manera: “MÉTODO DE PROCESAMIENTO DE FRUTOS DE CACAO Y MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATE O SIMILARES A CHOCOLATE CON ALTAS CANTIDADES DE COMPONENTES NUTRICIONALES A PARTIR DE CACAO NO DESPULPADO O CACAO DESPULPADO CON REINTRODUCCIÓN DE LA PULPA EN DIFERENTES ETAPAS Y NEUTRALIZACIÓN O REMOCIÓN DE COMPONENTES ÁCIDOS”.

Con fundamento en las anteriores consideraciones, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Otorgar patente de invención a la solicitud que entró en fase nacional en virtud del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), para la creación titulada:

“MÉTODO DE PROCESAMIENTO DE FRUTOS DE CACAO Y MÉTODO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATE O SIMILARES A CHOCOLATE CON ALTAS CANTIDADES DE COMPONENTES NUTRICIONALES A PARTIR DE CACAO NO DESPULPADO O CACAO DESPULPADO CON REINTRODUCCIÓN DE LA PULPA EN DIFERENTES ETAPAS Y NEUTRALIZACIÓN O REMOCIÓN DE COMPONENTES ÁCIDOS”

Clasificación IPC: A23G1/00, A23G1/32.

Reivindicaciones: 1 a 15 incluidas en el radicado bajo el N° NC2020/0012952 el 16 de octubre de 2020, de acuerdo con el anexo 1.



Resolución N° **24334**

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

Titular: ODC LIZENZ AG.

Domicilio: ALTER POSTPLATZ 2 6370 STANS, SUIZA.

Inventor: Tilo HÜHN.

Prioridad N°: 8/07/2015, EP (EUROP PATENT ORGANIZATION(EPO)), 15002045.1.

Solicitud internacional N°: PCT/EP2016/001181.

Fecha: 8 de julio de 2016.

Vigente desde: 8 de julio de 2016.

Hasta: 8 de julio de 2036.

ARTÍCULO SEGUNDO: El titular tendrá los derechos y las obligaciones establecidos en la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina y en las demás disposiciones legales vigentes sobre propiedad industrial, precisando que para mantener vigente la patente se deberá cancelar la tasa anual de mantenimiento, conforme lo dispone el artículo 80 de la referida norma comunitaria.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar el contenido de la presente resolución a ODC LIZENZ AG, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 26 de abril de 2021

ANEXO 1

REIVINDICACIONES CONCEDIDAS

1. 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 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 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); y

en donde los componentes ácidos son neutralizados o removidos de la fase acuosa mediante separación de fases o durante el procesamiento de la pulpa de cacao.

2. El método de acuerdo con la Reivindicación 1, en donde la etapa procesar por separado las tres fases comprende 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 la fase acuosa.

3. El método según la Reivindicación 1, en el que los granos de cacao no se despulpan y se someten a la etapa (a) inmediatamente después de la abertura del fruto de cacao y la separación de los granos de cacao no despulpados de la cáscara.



Resolución N° 24334

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

4. El método según la Reivindicación 1, en el que el procesamiento de la pulpa de cacao comprende neutralizar componentes ácidos.
5. El método según la Reivindicación 1, en el que el procesamiento de la pulpa de cacao comprende retirar componentes ácidos.
6. El método según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que los granos de cacao no se despulpan.
7. El método según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, 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 de la etapa (c).
8. El método según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que los granos de cacao en la etapa (a) no están fermentados.
9. El método según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que dichos granos de cacao se han sometido a una etapa de incubación antes de la etapa (a).
10. El método según la Reivindicación 9, en el que la etapa de incubación comprende la adición de granos de cacao a una solución etanólica a una temperatura de entre 10°C y 70°C durante un período de entre 2 horas y 10 días, siendo el volumen de la solución etanólica suficiente para recubrir los granos de cacao.
11. El método según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en el que el aroma de cacao y el polvo polifenólico se extraen de la fase acuosa y la fase sólida.
12. Un método para la producción de productos de chocolate o similares a chocolate que comprende las etapas de:
 - (a) añadir agua a los granos de cacao para formar una suspensión;

Resolución N° **24334**

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

(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 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 agua como componentes secundarios y comprendiendo dicha fase sólida polvo de cacao y agua; y

(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, 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;

(g) mezclar los extractos recombinados con dicho extracto de polvo de cacao, dicho extracto de polvo polifenólico o polvo de leche; y

(h) someter a conchado dicha mezcla;

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); y

en donde los componentes ácidos son neutralizados o removidos de la fase acuosa mediante separación de fases o durante el procesamiento de la pulpa de cacao.

13. El método según la Reivindicación 12, en el que el procesamiento de la pulpa de cacao comprende neutralizar componentes ácidos.

14. El método según la Reivindicación 12, en el que el procesamiento de la pulpa de caca comprende retirar componentes ácidos.



Resolución N° **24334**

Ref. Expediente N° NC2018/0000199

15. El método según la Reivindicación 13, en el que los componentes ácidos son ácido cítrico o ácido acético.

