

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 5166 de 11 de abril de 2025

Ref. Expediente N° NC2023/0010485

Señores
PURATOS NV

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “CHOCOLATE Y MÉTODOS PARA PREPARAR DICHO CHOCOLATE”

NUMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/EP2022/052950

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 8 de febrero de 2022.

PRIORIDAD: 8/02/2021, BE (BÉLGICA), 2021/5096

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

Revisada la modificación a la solicitud objeto de estudio, la cual fue radicada el 31 de enero de 2024 bajo el número NC2024/0001115, y teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, esta oficina acepta las modificaciones presentadas por ajustarse a los requisitos legales.

2. Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de encontrar un método que permita obtener granos de cacao fermentado con características organolépticas más agradables, para que sean menos amargo, más dulces, más equilibrados y cremosos; y también de mayor calidad.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea un método para preparar granos de cacao fermentados por medio sudoración, tanto en los granos como en las pulpas, logrando de esta manera la fermentación de estos por un proceso anaeróbico, adicionalmente la recirculación del sudor y otra etapa adicional de fermentación aeróbica sobre los granos de cacao y las pulpas. Asimismo, plantean un método para la obtención de una masa de cacao a partir de los granos y las pulpas anteriormente fermentados; y un método de preparación de chocolate.

3. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 31 de enero de 2024, bajo el radicado NC2024/0001115.

4. Excepción de Patentabilidad

Conforme a lo establecido en el literal c) del artículo 20 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina:

“No serán patentables:

Oficio N° 5166 de 11 de abril de 2025

Ref. Expediente N° NC2023/0010485

(...) c) las plantas, los animales y los procedimientos esencialmente biológicos para la producción de plantas o animales que no sean procedimientos no biológicos o microbiológicos; (...)"

Debido a lo anterior, esta oficina establece que el objeto de la reivindicación 11 no es patentable, toda vez que tratan de un grano de cacao.

5. De la solicitud de patente

5.1. Resultado de examen de patentabilidad de solicitud extranjera (PPH)

Revisada la solicitud, se encuentra que es procedente tomar en consideración los estudios de patentabilidad adelantados en otras oficinas extranjeras, conforme a lo establecido en el numeral 1.2.2.5.2.1. del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única, en consonancia con el artículo 46 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina.

Sin embargo, esta Oficina considera que las reivindicaciones presentadas no cumplen con todos los requisitos establecidos en la Decisión 486, más exactamente con lo estipulado en el artículo 30, debido a que las reivindicaciones 1 a 11 no cumplen con los requisitos de claridad y del Artículo 16 porque se encontraron documentos que afectan la novedad de la solicitud.

Por las razones anteriormente expuestas, es necesario realizar un requerimiento de acuerdo con el artículo 45.

5.2. Reivindicaciones

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 30 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina:

"Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción. (...)"

Esta oficina informa que, las reivindicaciones dependientes no se encuentran redactadas de forma adecuada, se sugiere que el preámbulo sea modificado para que en él se haga referencia al menos a una de las reivindicaciones precedentes, y no haya lugar a términos relativos y opcionales en cada una de las reivindicaciones dependientes que hagan referencia a características específicas del proceso.

Las reivindicaciones 1 y 11 hacen mención de un método, si bien se definen mediante una secuencia lógica de etapas, estas no definen sus condiciones técnicas, lo cual carece de claridad, pues una reivindicación de método se define por sus etapas y condiciones. Se sugiere hacer las modificaciones respectivas.

Esta oficina informa que, en las reivindicaciones 4,5,6 y 7, las expresiones: "preferentemente", "preferiblemente" precediendo una característica no son limitativos, porque hacen opcional la característica y no limita el alcance de la reivindicación. Se sugiere incluir las características opcionales o las modalidades referidas en reivindicaciones por separado para así evitar problemas por claridad en la materia solicitada.

Oficio N° 5166 de 11 de abril de 2025

Ref. Expediente N° NC2023/0010485

En consecuencia, es necesario que allegue las aclaraciones o modificaciones correspondientes para dar cumplimiento a lo establecido en el citado artículo.

6. Unidad de invención

Conforme a lo establecido por el artículo 25 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la solicitud no cumple con el requisito de unidad de invención porque se refiere a 2 grupos inventivos diferentes, donde el primer grupo inventivo enmarca un método de fermentación de semillas de cacao y un método para obtención de una masa a partir estas. Mientras que, el segundo grupo inventivo hace referencia a un método de preparación de chocolate que implica etapas diferentes a las mencionadas en el primer grupo inventivo, lo cual corresponde a problemas técnicos diferentes.

Los grupos inventivos están definidos por las siguientes características esenciales:

Grupo inventivo 1: *“Un método para preparar granos de cacao fermentados que comprende los pasos”, “Un método para preparar masa de cacao, que comprende los pasos” (...) (reivindicaciones 1 a 11), “una masa de cacao obtenida por el método según la reivindicación 11(...)” (parcialmente 14).*

Grupo inventivo 2: *“El método para preparar chocolate de conformidad con la reivindicación 12, que comprende los pasos” (...) (reivindicaciones 12 a 13) y “(...) chocolate obtenido por el método según las reivindicaciones 12 ó 13” (parcialmente 14).*

De acuerdo con lo anterior, se sugiere presentar las solicitudes divisionales que considere necesarias, o limitar la solicitud inicial a una sola invención, eliminando de ella las otras invenciones. En este último caso, de seleccionar un grupo inventivo diferente al estudiado en este Oficio, se aclara al solicitante que debe realizar el pago del examen de patentabilidad.

Por consiguiente, la presente búsqueda del estado de la técnica y el examen de patentabilidad fueron realizados para el primer grupo inventivo citado.

7. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 08 de febrero de 2021, 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	US2015374007	Anaerobic fermentation of seeds of fruit	21 de agosto de 2014
D2	CN106490279	Active ferment enema coffee	15 de marzo de 2017

D1¹ divulga un método de tratamiento de semillas de fruts y otros granos, como granos de cacao, granos de cupuacu y granos de café, adecuados para elaborar productos

¹ <https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/050190798/publication/WO2014127130A1?q=prn%3DWO2014127130A1>



Oficio N° 5166 de 11 de abril de 2025

Ref. Expediente N° NC2023/0010485

derivados de estos en condiciones anaeróbicas. Este método consiste específicamente en colocar grandes cantidades de semillas y/o granos en un recipiente hermético; luego de ser sellado se da un proceso de fermentación anaeróbica a una temperatura controlada y por un tiempo predeterminado (Resumen).

D2² divulga un método de tratamiento para granos de café. Este método consiste en un proceso de pelado del grano de café, seguido de un proceso de fermentación húmeda, posteriormente, se da un segundo proceso de fermentación a partir de los granos de café fermentados, pero, anteriormente secados; y finalmente estos granos obtenidos son secados y descascarados (Resumen).

8. Examen de Patentabilidad

De acuerdo con lo establecido en el artículo 14 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, en el cual se establecen los requisitos de patentabilidad objeto de la solicitud en estudio, esta Oficina presenta a continuación el análisis de los requisitos de patentabilidad.

8.1. Nivel Inventivo

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 1 (NC2024/0001115 del 31 de enero de 2024) refiere a: “Un método para preparar granos fermentados (...)”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Un método para preparar granos de cacao fermentados	Un método de fermentación de semillas de frutas (Página 1) [0002, 0007]	Un método para procesar granos de café (Página 3) [0001, 0003]
Recoger el sudor de los granos de cacao en fermentación y la pulpa de los mismo, en donde la fermentación es anaeróbica.	La sudoración se puede drenar en el container [00081]	---
Recircular el sudor sobre dichos granos de cacao en fermentación y pulpa de estos.	El método comprende además separar las exudaciones de las semillas en una o más ocasiones durante la fermentación anaeróbica a una temperatura controlada de 28°C por un periodo menor a dos semanas. (Página 4, 15, 16) [00016, 00077, 00081]	---
Fermentar adicionalmente dichos granos ya fermentados	---	Enjuagar los granos de café de fermentación primaria con agua, realizar un secado a baja temperatura y una fermentación a 11-17 °C para obtener granos

²<http://www.worldwide.espacenet.com/patent/search/family/058321984/publication/CN106490279A?q=prn%3DCN106490279A>



Oficio N° 5166 de 11 de abril de 2025

Ref. Expediente N° NC2023/0010485

		de café de fermentación secundaria. (Página 3, 4) [0009, 00010, 00014, 00015, 00024]
--	--	---

El D1 puede ser considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que el D1 divulga un método de fermentación de semillas de frutas y otros granos como cacao y café, por medio de un proceso de fermentación en condiciones anaeróbicas a una temperatura no mayor de 28°C y por un periodo de tiempo menor de dos semanas, donde denotan la separación de las exudaciones de los granos en diferentes ocasiones durante el proceso de fermentación; logrando así semillas de frutas fermentadas para la fabricación de productos derivados de cacao y café (página 1, 2, 5, 6) .

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y el método de fermentación divulgado en D1, consiste en la etapa de fermentar adicionalmente dichos granos ya fermentados.

No hay evidencia que al incluir la etapa de fermentar adicionalmente dichos granos ya fermentados ocasione un efecto diferente al que ya proporcionaba lo divulgado en el método del D1.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿cómo modificar el método de fermentación de semillas divulgado en D1 para proporcionar un método alternativo?

Sin embargo, emplear una fermentación adicional en granos y semillas, ya está divulgado en D2, que se refiere a un método para procesar granos de café, donde realizan una fermentación secundaria a partir de unos granos de café ya fermentados y posteriormente son secados a una temperatura entre 11°C a 17°C. La fermentación secundaria fue realizada a 16°C por 24 horas. Esta etapa secundaria de fermentación va a permitirle a los granos de café conservar su calidad y conferirle unas mejores características organolépticas (página 5, párrafo 0044).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la fermentación adicional en granos del método de D2 en el método de fermentación de semillas de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 11 (NC2024/0001115 del 31 de enero de 2024) refiere a: “Un método para preparar masa de cacao (...)”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1
Un método para preparar masa de cacao	Un método de fermentación de semillas de frutas (cacao, café) (Página 1) [0002, 0007]
Proporcionar granos de cacao fermentados	A partir de los granos fermentados (Página 1) [0002, 0007]
Secar los granos fermentados	Secar las semillas fermentadas

Oficio N° 5166 de 11 de abril de 2025

Ref. Expediente N° NC2023/0010485

	(Página 1, 6) [0004, 0018, 0081, 0084]
Tostar los granos	Tostar las semillas secas (Página 1, 4) [0004, 0018, 0057, 0064]
Aventar los granos	Separar la pulpa de la cáscara (Página 2, 6, 7) [0028, 0082, 0101]
Moler los granos	Moler las semillas (Página 1, 4, 7) [0018, 0064, 0101]

El D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 11, ya que el D1 divulga un método que comprende unas etapas lógicas de secado, tostados, separación y molienda de semillas de fruta, cacao o café, con el fin de obtener una masa de estos, para que posteriormente se obtengan productos derivados (página1, 2, 4, 6 y 7).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 11 y el D1 es que la solicitud bajo estudio selecciona los granos de cacao.

No hay efecto asociado al realizar la selección de los granos de cacao ahora reivindicados, porque no existe alguna evidencia que indique que dicha selección tenga alguna ventaja técnica en la obtención de una masa de cacao con mejor calidad o con mejores características a lo ya conocido en la anterioridad de D1.

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

Sin embargo, seleccionar granos de cacao no se está mejorando la calidad, sabor y características sensoriales de las masas resultantes; puesto todas las etapas del método como lo son proporcionar, secar, tostar, separar y moler para obtener una masa son divulgados en el D1 (Página 1, 2, 4, 6, 7) [0004, 0018, 0028, 0057, 0064, 0081, 0082, 0084, 0101], que son las características que define el método de la presente solicitud. Se resalta de tal forma que no se presenta un efecto particular e inesperado asociado a la selección de los granos de cacao reclamados en la presente solicitud.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a realizar una selección de los granos de cacao de lo divulgado en el documento D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 11 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

9. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US2015374007 AA	1 a 11	Nivel inventivo
D2	CN106490279A	1 a 10	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



Oficio N° 5166 de 11 de abril de 2025

Ref. Expediente N° NC2023/0010485

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 el 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 de esta Superintendencia. De igual forma, deberá tener presente que de conformidad con el literal a) del numeral 1.2.2.5.1. de la norma ibidem, será necesario acreditar el pago de la tasa por concepto de modificación a solicitudes en trámites, de conformidad con el valor establecido en la resolución de tasas vigentes.

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.



Sandra Isabel Calderon Rodriguez
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES

Oficio N° 5166 de 11 de abril de 2025

Ref. Expediente N° NC2023/0010485

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2023/0010485		1°	X	2°		3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/EP2022/052950		8 de febrero de 2022							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
08/02/2021				08/02/2021			08/02/2022		
Solicitante									
PURATOS NV									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	-	Art. 15	14	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		1 a 14	

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1-11
Palabras clave utilizadas	Anaerobic fermentation, cocoa bean, cocoa bean anaerobic fermentation, sweating, spontaneus fermentation, double fermentation
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23G 1/02
	CPC: A23G 1/02

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⁾
SIPI	-	-	-	-	-
Patbase	US2017280742	05/10/2017	-	-	A
	US2008193595	14/08/2008	-	-	A
Orbit	US20160000109	07/01/2016	-	-	A
	US20080274234	06/11/2008	-	-	A
Patbase/ Orbit	US2014199437	17/07/2014	-	-	A
	US5342632 A	30/08/1994	-	-	A
	US2015374007	21/08/2014	1 a 3 y 11	Todo el documento	Y
Espacenet Googlepatent	CN106490279	15/03/2017	1,2 y 10	Todo el documento	Y
ISA	WO2022167677	11/08/2022	-	-	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

Página 8 de 9

Señor ciudadano, para hacer seguimiento a su solicitud, la entidad le ofrece los siguientes canales: Teléfono en Bogotá: 601 592 04 00 - Línea gratuita a nivel nacional: 01 8000 910 165 - Dirección: carrera 13 #27-00 piso 3, Bogotá D.C., Colombia - Teléfono: 601 587 00 00 - www.sic.gov.co - e-mail: contactenos@sic.gov.co

Nuestro aporte es fundamental, al usar menos papel contribuimos con el medio ambiente

Oficio N° 5166 de 11 de abril de 2025

Ref. Expediente N° NC2023/0010485

“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. “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.	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. “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: (04/04/2025)	

