



SPF Economie, PME, Classes  
Moyennes & Energie  
Office de la Propriété intellectuelle

(11) 1025540 B9

(47) Date de délivrance : 08/04/2019

## **(12) BREVET D'INVENTION BELGE**

(47) Date de publication : 08/04/2019

(48) Date d'édition : 13/05/2019

(21) Numéro de demande : BE2017/0025

(22) Date de dépôt : 28/02/2017

(62) Divisé de la demande de base :

(62) Date de dépôt demande de base :

(51) Classification internationale : A23G 1/32, A23G 1/36, A23G 1/40, A23G 1/48, A23G 1/54, A23G 1/42

(30) Données de priorité :

(73) Titulaire(s) :

2 WATT BVBA  
1370, JODOIGNE  
Belgique

(72) Inventeur(s) :

VERHAEGEN Katarina  
1370 JODOIGNE  
Belgique

## **(54) BONBON A BASE DE CACAO ET D'HUILES ESSENTIELLES QUI AUGMENTE L'ADHÉRENCE A LA PHYTO- ET APITHERAPIE**

(57) La praline décrite ci-dessous se compose d'un fourrage basé sur le miel, mélangé ou non avec une quantité d'huile essentielle, enrobé d'une couche de masse de cacao.

## BREVET D'INVENTION BELGE

SPF Economie, PME, Classes  
Moyennes & Energie

Numéro de publication : 1025540  
Numéro de dépôt : BE2017/0025

Office de la Propriété intellectuelle

Classification Internationale : A23G 1/32 A23G 1/36 A23G 1/40  
A23G 1/48 A23G 1/54 A23G 1/42  
Date de délivrance : 08/04/2019

Le Ministre de l'Economie,

Vu la Convention de Paris du 20 mars 1883 pour la Protection de la propriété industrielle ;

Vu la loi du 28 mars 1984 sur les brevets d'invention, l'article 22, pour les demandes de brevet introduites avant le 22 septembre 2014 ;

Vu le Titre Ier "Brevets d'invention" du Livre XI du Code de droit économique, l'article XI.24, pour les demandes de brevet introduites à partir du 22 septembre 2014 ;

Vu l'arrêté royal du 2 décembre 1986 relatif à la demande, à la délivrance et au maintien en vigueur des brevets d'invention, l'article 28 ;

Vu la demande de brevet d'invention reçue par l'Office de la Propriété intellectuelle en date du 28/02/2017.

Considérant que pour les demandes de brevet tombant dans le champ d'application du Titre Ier, du Livre XI du Code de Droit économique (ci-après CDE), conformément à l'article XI. 19, §4, alinéa 2, du CDE, si la demande de brevet a fait l'objet d'un rapport de recherche mentionnant un défaut d'unité d'invention au sens du §1er de l'article XI.19 précité et dans le cas où le demandeur n'effectue ni une limitation de sa demande ni un dépôt d'une demande divisionnaire conformément aux résultats du rapport de recherche, le brevet délivré sera limité aux revendications pour lesquelles le rapport de recherche a été établi.

### Arrête :

Article premier. - Il est délivré à

2 WATT BVBA, Rue du Grand Moulin 11, 1370 JODOIGNE Belgique;

représenté par

un brevet d'invention belge d'une durée de 20 ans, sous réserve du paiement des taxes annuelles visées à l'article XI.48, §1 du Code de droit économique, pour : BONBON A BASE DE CACAO ET D'HUILES ESSENTIELLES QUI AUGMENTE L'ADHÉRENCE A LA PHYTO- ET APITHERAPIE.

INVENTEUR(S) :

VERHAEGEN Katarina, Rue du Grand Moulin 11, 1370, JODOIGNE;

PRIORITE(S) :

DIVISION :

divisé de la demande de base :

date de dépôt de la demande de base :

Article 2. – Ce brevet est délivré sans examen préalable de la brevetabilité de l'invention, sans garantie du mérite de l'invention ou de l'exactitude de la description de celle-ci et aux risques et périls du (des) demandeur(s).

Bruxelles, le 08/04/2019,

Par délégation spéciale :

**BONBON A BASE DE CACAO ET D'HUILES ESSENTIELLES QUI  
AUGMENTE L'ADHÉRENCE A LA PHYTO- ET APITHERAPIE**

5 **DOMAINE DE L'INVENTION**

Aujourd'hui, une cause importante de l'échec phyto-thérapeutique, est que les patients ne prennent pas leurs médicaments ou d'éléments nutritifs administrés par voie orale avec cohérence, parce qu'ils considèrent leur goût ou leur texture désagréable. Certaines personnes considèrent également que ces médicaments présentent un risque invasif en raison de la présence de composés synthétiques dans ceux-ci, surtout quand il s'agit de pilules pré-dosées. Lorsqu'il s'agit d'extraits de plantes sous forme liquide, tels que les huiles essentielles, il faut souvent diluer quelques gouttes dans, par exemple, de l'huile végétale ou du miel, et dans la plupart des cas, cela plusieurs fois par jour. Les patients trouvent cette méthode souvent trop élaborée et compliquée, et à cause de cela, ils sont moins enclins à prendre leurs médicaments quand ils sont en déplacement. En plus, cette façon de s'auto-médiquer a le principal inconvénient d'être difficile à doser. Les gouttelettes sont souvent peu pratique à utiliser, surtout à des températures plus basses lorsque le contenu est plus visqueux.

En revanche, la plupart des gens ingèrent avidement les aliments dont ils ont envie, même s'ils comprennent que de tels aliments sont malsains ou nocifs pour eux. Un des exemples le plus frappant est le chocolat. Le chocolat, par définition, se compose, entre autres, de cacao et de sucre. Le sucre est utilisé afin de masquer le goût amer de la masse de cacao pure. Les normes du gouvernement et de l'industrie concernant les produits chocolatés varient selon les pays et les marchés, mais un pourcentage de sucre de 30% est considéré comme normal pour le chocolat noir (également connu sous le nom de chocolat noir, chocolat noir ou chocolat aigre). En ce qui concerne le chocolat au lait, le chocolat blanc ou le chocolat rose, la quantité de sucre ajouté est souvent encore plus élevée. Le chocolat est reconnu dans le monde entier comme un aliment auquel les gens aspirent le plus, même s'ils savent que le chocolat contient presque toujours beaucoup de sucres raffinés. C'est encore plus le cas avec les pralines, défini comme des bonbons fourrés au chocolat prêts à

l'emploi. Ils ont tous en commun qu'ils contiennent beaucoup de sucre, non seulement dans le fourrage, mais aussi dans le chocolat autour. Notamment la présence relativement élevée en sucre mais aussi en graisses (par exemple crème, beurre, huile de palme) fait que les pralines ou les bonbons au chocolat sont en général considérés malsains.

- 5 L'invention présentée dans ce document décrit un bonbon au cacao pur dont le but est d'éliminer les causes de l'infidélité thérapeutique en phytothérapie; un bonbon qui rend la prise d'extraits de plantes agréable, sain et naturel (sans risque invasif), facile et dosable.

#### DESCRIPTION DE L'INVENTION

- 10 L'invention présentée dans ce document décrit un bonbon qui rend la prise d'extraits de plantes agréable, sain et naturel, facile et dosable, afin d'augmenter la fidélité des gens aux thérapies et améliorer l'efficacité des thérapies.

##### *Agréable & naturel*

- Pour ce faire, commençons par l'observation que le chocolat est très populaire auprès d'une très grande population. Ceci est principalement attribué à la présence de la masse de cacao. La principal mécanisme physiologique impliquée dans les envies de chocolat est l'alimentation neurochimique ou nutritionnelle de la masse de cacao: la forte teneur de précurseurs neurochimiques clés, de vitamines et de minéraux. Les autres ingrédients présents dans le chocolat, tels que le sucre, éventuellement le lait (en poudre), la vanilline et la lécithine, contribuent peu à cela. Cependant, c'est l'un des points d'ancrage de cette invention: obtenir le pourcentage des composants 'responsables des envies de chocolat' le plus haut possible, sans nuire à la naturalité. Cela peut être fait avec l'utilisation de la pâte de cacao pure (cacao en masse, cacao en pâte, pâte de cacao). En omettant le sucre, le lait (en poudre), la vanilline et la lécithine, le pourcentage de cacao augmente intrinsèquement, ainsi que les substances de cacao responsables de la soif de plus. L'autre avantage de l'utilisation de cacao pur est que le produit est perçu comme très naturel dans toute sa simplicité.

- La masse de cacao pur possède un goût amer. Pour rendre les bonbons au cacao accessibles à un large public, il faut ajouter un édulcorant neutralisant le goût amer du cacao. Nous utilisons le miel en raison de ses propriétés bénéfiques pour la santé (présence d'enzymes,

de vitamines, de minéraux et de fibres), des palettes de goût possibles (chaque type de miel a un goût spécifique) et aussi parce qu'il est généralement considéré comme un édulcorant naturel et sans danger. Dans le cadre de cette invention, nous optons également pour l'utilisation du miel car le choix du type de miel peut être fait de telle sorte que ses propriétés soutiennent ou même favorisent l'action de l'extrait de plante prescrit par le phytothérapeute. Toutefois, le miel peut également être choisi de telle sorte que son goût s'accorde au goût de l'extrait de plante ("accord de cuisine").

Les produits phytothérapeutiques que nous visons sont des huiles essentielles, qui se mélangent très bien avec la masse de cacao et le miel. La masse de cacao et le miel sont des produits naturels et sont généralement considérés comme très sûrs et sans risques. Surtout si on l'obtient de l'agriculture biologique. En option, un élément naturel supplémentaire peut être ajouté à la recette pour améliorer le goût, la consistance et la structure du bonbon, tel que le zeste, les noix, les graines, etc.

#### *Dosable et facile*

Une praline est un morceau de bonbons entouré d'une couche de chocolat qui peut avoir différentes garnitures. Le plus courant est un fourrage à base de noix, de praliné ou de crème, une ganache. D'autres possibilités sont le massepain, le nougat ou les fruits secs. Parfois, les pralines sont remplies d'alcool, en particulier de liqueur. Le succès des pralines repose sur la quantité mignonne de friandises, sur la présence de chocolat et souvent sur un fourrage surprenant. Le concept est également souvent associé à l'amusement, à la convivialité et aux mets raffinés.

Le concept de praline est utilisé dans la présente invention à cause des propriétés décrit ci-dessus, mais en particulier à cause de la possibilité de doser d'une manière très simple. Chaque praline a une forme et un poids déterminé: il s'agit d'une base idéale pour traiter une quantité spécifique de produits phytothérapeutiques. Cela donne la possibilité d'administrer une certaine dose de manière simple et 'fun'. Désigne un produit de la taille d'une bouchée, le produit décrit dans cette innovation, est facile à prendre et facile à transporter.

L'observance thérapeutique s'améliore car la prise du médicament est agréable et l'expérience est perçue comme positive. Cette procédure est également applicable

lorsqu'une apithérapie est suivie.

Le bonbon au chocolat décrit dans cette invention diffère de la praline traditionnelle par deux faits principales.

5 Le première est l'utilisation de pâte de cacao pure à la place du chocolat comme coquille, afin de, d'une part, augmenter la quantité d'ingrédients endogènes responsables du besoin de cacao et, d'autre part, maintenir le produit aussi sain et naturel que possible. L'utilisation de la masse de cacao pure n'est pas courante chez les chocolatiers car le goût amer n'est pas considéré attrayant pour le grand public. Dans cette invention, le goût amer est neutralisé  
10 par l'addition d'un édulcorant naturel tel que le miel.

Le deuxième fait est l'utilisation d'une certaine quantité de huiles essentielles pour rendre au bonbon une action thérapeutique. Cette invention n'est pas évidente pour un homme du métier du chocolat. Les chocolatiers utilisent parfois des extraits de plantes et de parties comme agent aromatisant, sans aucun lien avec l'efficacité et les mécanismes de l'api- et  
15 en particulier de la phytothérapie. Leurs dosages ne sont donc pas adaptés aux règles et à la législation phytothérapique. Les produits à base de cacao décrits dans cette invention contiennent de l'huiles essentielles et sont donc soumis à certaines règles. La quantité d'huile essentielle par bonbon et le nombre maximal de bonbons pouvant être consommées par jour sont, dans la plupart des cas, limités et ce nombre doit toujours être communiqué  
20 au client.

#### RÉSUMÉ DE L'INVENTION

L'invention décrit un bonbon à base de cacao et d'huiles essentielles qui augmente l'adhérence à l'api- et la phytothérapie.

25 Le bonbon contient la bonne quantité d'une huile essentielle prescrit dans le contexte d'une thérapie. Le rôle du cacao pur est de maximiser l'envie du bonbon (et ainsi la fidélité à la thérapie) sur base de substances endogènes présentes dans la masse de cacao.

Les bonbons décrits permettent une thérapie dosée de manière très naturelle et pratique, la consommation étant ressentie comme agréable.

30

## CONTEXTE

Aujourd'hui, l'utilisation de chocolat dans des compositions pharmaceutiques est connue dans la technique. Des exemples de références enseignant une telle utilisation du chocolat sont discutés ci-dessous.

- 5 US7048941 (Paulo Altaffer) décrit un nouveau produit à utiliser pour l'établissement de médicaments et/ou de substances nutritives à base de chocolat, enrichi avec des substances endogènes et exogènes qui augmente significativement l'envie de chocolat. Le bonbon décrit dans ce document utilise du cacao pur pour augmenter le pourcentage de substances endogènes responsables pour l'envie, sans addition d'autres substances au cacao.
- 10 WO1999036052 (Pierre a. Morice) décrit comment le miel peut être mélangé avec des huiles essentielles afin d'obtenir un miel stérile et/ou un miel thérapeutique. Souvent, il est recommandé de prendre une quantité de miel par jour (habituellement une cuillère à café), dans lequel peut-être oui ou non dissout une ou quelques gouttes d'huile essentielle. Dans le bonbon défini dans le présent document une quantité de miel, contenant ou non une
- 15 certaine quantité d'huile essentielle dissoute dedans, est enrobé de masse de cacao. Le bonbon qui en résulte rend l'absorption des ingrédients thérapeutiques qu'elle contient attrayante et augmente ainsi les chances que le traitement soit correctement suivi. WO1999036052, cependant, n'aborde pas l'enrobage du miel avec du cacao.
- 20 DE10106128 (Gerhard Madlon) décrit un bonbon chocolat 'anti-stress', comme une praline classique, auquel est ajoutée dans le fourrage une huile essentielle spécifique. La praline décrite dans le texte de DE10106128 est une praline classique, composée de crème et de beurre, entourée d'une coquille de chocolat. Le bonbon que nous décrivons va plus loin: en utilisant du cacao pur comme coque, la concentration des composants "provoquant une envie" augmente. En raison de l'omission de crème et de beurre, la garniture est également
- 25 plus saine et plus naturelle.
- FR1037308 (Riffenach) expose un chocolat ou une praline avec du miel et/ou des huiles essentielles avec un enrobage qui comprend du chocolat. Le but est de rendre aux produits une saveur et un arôme particulier. Au contraire, le but de l'invention décrit dans ce document est d'augmenter l'adhérence à l'api- et la phytothérapie à base de cacao pur.

## EXEMPLES

### *Exemple 1*

La masse de cacao pure est chauffée jusqu'à 45°C et est tempérée à 30°C. Une moule de praline est légèrement préchauffée et tapissée avec une couche de masse de cacao. Lorsque  
5 la masse de cacao a durci, le fourrage est introduit dans la moule. Le fourrage est composé du miel de coriandre, l'huile essentielle de coriandre et additionné de graines de coriandre. Pour durcir le fourrage du beurre de cacao peut être ajouté. Pour le colorer, de la masse de cacao peut être ajoutée. Une fois le fourrage est suffisamment durci, la forme est fermée avec une couche de masse de cacao tempérée.

10 Ce bonbon possède donc toutes les propriétés bénéfiques de tous les ingrédients. Le miel de coriandre a un effet positif sur le tractus intestinal. Le miel de coriandre agit contre la formation de gaz et les ballonnements. Les propriétés médicales qui sont attribuées à des graines de coriandre sont qu'ils permettraient d'améliorer la digestion et le fonctionnement  
15 et le ballonnement. La masse de cacao a de nombreux traits positifs connus qui peuvent renforcer et/ou soutenir les propriétés thérapeutiques du fourrage du bonbon. Dans ce cas, il est connu que le cacao contient 15 % de fibres ce qui stimule le péristaltisme intestinal.

### *Exemple 2*

Les mêmes étapes que ci-dessus. Le fourrage est maintenant composé de 224g de beurre  
20 de cacao, 573g de miel de fleurs, 196g de masse de cacao et de 7 g d'huile essentielle de gingembre. Ce chocolat est un aphrodisiaque. Chaque bonbon (de 7 g) contient 0,5 goutte d'huile essentielle. Avec 6 chocolats par jour, une cure moyennement intense peut être suivie.

**REVENDICATIONS**

1. Un bonbon constitué d'une pâte de cacao pur en coquille et d'une garniture consistant en une quantité bien définie du miel ou d'une huile essentielle dissoute dans du miel. Le type  
5 de l'huile essentielle et la quantité dissoute dans le miel, ainsi que le type de miel, sont déterminés par la phyto- et / ou l'apithérapie prescrite.
2. Un bonbon décrit dans la revendication 1 dans lequel le miel est remplacé par un autre  
édulcorant naturel.
- 10 3. Un bonbon décrit dans la revendication 1 dans laquelle la garniture contient également du beurre de cacao, de la pâte de cacao ou d'autres parties de la fève de cacao.
4. Un bonbon décrit dans la revendication 1 dans lequel autres parties de plantes, de fleurs  
15 ou de fruits sont ajoutées au fourrage et/ou à l'enrobage.

ABREGE

**BONBON A BASE DE CACAO ET D'HUILES ESSENTIELLES QUI  
5 AUGMENTE L'ADHÉRENCE A LA PHYTO- ET APITHERAPIE**

L'invention décrit un bonbon à base de cacao et d'huiles essentielles qui augmente l'adhérence à l'api- et la phytothérapie.

10 Le bonbon contient la bonne quantité d'une huile essentielle prescrit dans le contexte d'une thérapie. Le rôle du cacao pur est de maximiser l'envie du bonbon (et ainsi la fidélité à la thérapie) sur base de substances endogènes présentes dans la masse de cacao.

## TRAITE DE COOPERATION EN MATIERE DE BREVETS

### RAPPORT DE RECHERCHE DE TYPE INTERNATIONAL ÉTABLI EN VERTU DE L'ARTICLE XI.23., §10 DU CODE DE DROIT ÉCONOMIQUE BELGE

IDENTIFICATION DE LA DEMANDE INTERNATIONALE	REFERENCE DU DEPOSANT OU DU MANDATAIRE
Demande nationale belge n°  <b>201700025</b>	Date du dépôt  <b>28-02-2017</b>
	Date de priorité revendiquée
Déposant (Nom)  <b>2 WATT BVBA</b>	
Date de la requête d'une recherche de type international  <b>20-01-2018</b>	Numéro attribué par l'administration chargée de la recherche internationale à la requête d'une recherche de type international  <b>SN70435</b>
<b>I. CLASSEMENT DE L'OBJET DE LA DEMANDE</b> <small>(en cas de plusieurs symboles de la classification, les indiquer tous)</small> Selon la classification internationale des brevets (CIB) ou à la fois selon la classification nationale et la CIB.  <b>A23G1/32;A23G1/36;A23G1/40;A23G1/48;A23G1/54;A23G1/42</b>	
<b>II. DOMAINES RECHERCHES</b>	
Documentation minimale consultée	
Système de classification	Symboles de la classification
<b>IPC</b>	<b>A23G</b>
Documentation consultée autre que la documentation minimale dans la mesure où ces documents font partie des domaines consultés	
III. <input type="checkbox"/> IL A ÉTÉ ESTIMÉ QUE CERTAINES REVENDECTIONS NE POUVAIENT FAIRE L'OBJET D'UNE RECHERCHE <small>(Observations sur la feuille supplémentaire)</small>	
IV. <input type="checkbox"/> ABSENCE D'UNITÉ DE L'INVENTION ET/OU CONSTATATION RELATIVE À L'ÉTENDUE DE LA RECHERCHE <small>(Observations sur la feuille supplémentaire)</small>	

**RAPPORT DE RECHERCHE DE TYPE INTERNATIONAL**

Demande de recherche No.

BE 201700025

A. CLASSEMENT DE L'OBJET DE LA DEMANDE					
INV.	A23G1/32	A23G1/36	A23G1/40	A23G1/48	A23G1/54
	A23G1/42				
ADD.					
Selon la classification internationale des brevets (CIB) ou à la fois selon la classification nationale et la CIB					
B. DOMAINES SUR LESQUELS LA RECHERCHE A PORTE :					
Documentation minimale consultée (système de classification suivi des symboles de classement)					
A23G					
Documentation consultée autre que la documentation minimale dans la mesure où ces documents relèvent des domaines sur lesquels a porté la recherche					
Base de données électronique consultée au cours de la recherche internationale (nom de la base de données, et si réalisable, termes de recherche utilisés)					
EPO-internal, WPI Data, FSTA					
C. DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS					
Catégorie "	Documents cités, avec, le cas échéant, l'indication des passages pertinents			no. des revendications visées	
X	FR 1 037 308 A (RIFFENACH) 16 septembre 1953 (1953-09-16) * pages 1,2; revendications *			1-9	
X	US 2010/055257 A1 (HERVIG DANA PETERSEN [US]) 4 mars 2010 (2010-03-04)			1,3,5,6	
Y	* alinéas [0005], [0006], [0017]; revendications; figures *			2,4,7-9	
X	WO 90/02489 A1 (RIOUX JEAN [FR]; RENAUD MICHEL [FR]) 22 mars 1990 (1990-03-22)			1-9	
X	JP 2007 129915 A (OVALE LIAISON KK) 31 mai 2007 (2007-05-31)			1,3,5,6	
Y	* le document en entier *			2,4,7-9	
-/-					
<input checked="" type="checkbox"/> Voir la suite du cadre C pour la fin de la liste des documents			<input checked="" type="checkbox"/> Les documents de familles de brevets sont indiqués en annexe		
* Catégories spéciales de documents cités:					
"A" document définissant l'état général de la technique, non considéré comme particulièrement pertinent			"T" document ultérieur publié après la date de dépôt ou la date de priorité et n'appartenant pas à l'état de la technique pertinent, mais cité pour comprendre le principe ou la théorie constituant la base de l'invention		
"E" document antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date			"X" document particulièrement pertinent, l'invention revendiquée ne peut être considérée comme nouvelle ou comme impliquant une activité inventive par rapport au document considéré isolément		
"L" document pouvant jeter un doute sur une revendication de priorité ou cité pour déterminer la date de publication d'une autre citation ou pour une raison spéciale (elle qu'indiquée)			"Y" document particulièrement pertinent, l'invention revendiquée ne peut être considérée comme impliquant une activité inventive lorsque le document est associé à un ou plusieurs autres documents de même nature, cette combinaison étant évidente pour une personne du métier		
"O" document se référant à une divulgation orale, à un usage, à une exposition ou tous autres moyens			"Z" document qui fait partie de la même famille de brevets		
"P" document publié avant la date de dépôt, mais postérieurement à la date de priorité revendiquée					
Date à laquelle la recherche de type international a été effectivement achevée			Date d'expédition du rapport de recherche de type international		
1 février 2018					
Nom et adresse postale de l'administration chargée de la recherche internationale			Fonctionnaire autorisé		
Office Européen des Brevets, P.B. 5818 Patentlaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040 Fax: (+31-70) 340-3016			Boddaert, Peter		

RAPPORT DE RECHERCHE DE TYPE INTERNATIONAL

Demande de recherche No.

BE 201700025

C. (suite). DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		
Catégorie *	Documents cités, avec, le cas échéant, l'indication des passages pertinents	no. des revendications visées
X	DE 42 05 941 A1 (BECKER CHRISTEL [DE]; BECKER HEIKE [DE]; BECKER UTE [DE]; BECKER KERST) 1 octobre 1992 (1992-10-01) * colonne 1; revendications; figures *	1,6
X	FR 2 254 279 A1 (VIRETTO RENE [FR]) 11 juillet 1975 (1975-07-11) * page 2; revendications; figure 3 *	1,5-8
Y		2,4
A		9
X,D	DE 101 06 128 A1 (MADLON GERHARD [DE]) 14 novembre 2002 (2002-11-14) cité dans la demande * page 1 *	9
X	KR 2015 0069273 A (BOBSUN CO [KR]) 23 juin 2015 (2015-06-23) * le document en entier *	1-9
X	DE 10 2009 024170 A1 (SEIDENBUSCH RICHARD [DE]) 9 décembre 2010 (2010-12-09) * page 1 *	9
Y,D	WO 99/36052 A1 (MORICE ANDRE PIERRE [FR]) 22 juillet 1999 (1999-07-22) cité dans la demande * le document en entier *	2,4
X	SK 372 014 A3 (MIKA STANISLAV [SK]) 3 décembre 2015 (2015-12-03) * le document en entier *	1,3,6
X	RU 2 131 194 C1 (KREST JANSKOE KHOZJAJSTVO OMIK) 10 juin 1999 (1999-06-10) * le document en entier *	1
Y		7,8
X	BE 1 000 431 A7 (DEMETS EMILE) 6 décembre 1988 (1988-12-06) * page 1; revendications *	1
X	Weyn's: "nieuw bij weyn's honing", 18 novembre 2015 (2015-11-18), XP002777824, Extrait de l'Internet: URL: <a href="http://weynshoning.be/nl/nieuws/?news=9">http://weynshoning.be/nl/nieuws/?news=9</a> [extrait le 2018-01-29] * page 1 *	1,6

**RAPPORT DE RECHERCHE DE TYPE INTERNATIONAL**

Renseignements relatifs aux membres de familles de brevets

Demande de recherche n°

BE 201700025

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
FR 1037308	A	16-09-1953	AUCUN
US 2010055257	A1	04-03-2010	AUCUN
WO 9002489	A1	22-03-1990	FR 2636213 A1 16-03-1990 WO 9002489 A1 22-03-1990
JP 2007129915	A	31-05-2007	JP 4542023 B2 08-09-2010 JP 2007129915 A 31-05-2007
DE 4205941	A1	01-10-1992	AUCUN
FR 2254279	A1	11-07-1975	AUCUN
DE 10106128	A1	14-11-2002	AUCUN
KR 20150069273	A	23-06-2015	AUCUN
DE 102009024170	A1	09-12-2010	AUCUN
WO 9936052	A1	22-07-1999	AR 014324 A1 07-02-2001 AT 265844 T 15-05-2004 BR 9906915 A 17-10-2000 CA 2317956 A1 22-07-1999 CN 1288370 A 21-03-2001 DE 69916994 D1 09-06-2004 EP 1047395 A1 02-11-2000 FR 2773711 A1 23-07-1999 JP 2002508949 A 26-03-2002 US 6623767 B1 23-09-2003 WO 9936052 A1 22-07-1999
SK 372014	A3	03-12-2015	
RU 2131194	C1	10-06-1999	AUCUN
BE 1000431	A7	06-12-1988	AUCUN



## OPINION ÉCRITE

Dossier N° SN70435	Date du dépôt (jour/mois/année) 28.02.2017	Date de priorité (jour/mois/année)	Demande n° BE201700025
Classification internationale des brevets (CIB) INV. A23G1/32 A23G1/36 A23G1/40 A23G1/48 A23G1/54 A23G1/42			
Déposant Z WATT BVBA			

La présente opinion contient des indications et les pages correspondantes relatives aux points suivants :

- Cadre n° I Base de l'opinion
- Cadre n° II Priorité
- Cadre n° III Absence de formulation d'opinion quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle
- Cadre n° IV Absence d'unité de l'invention
- Cadre n° V Déclaration motivée quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle: citations et explications à l'appui de cette déclaration
- Cadre n° VI Certains documents cités
- Cadre n° VII Irrégularités dans la demande
- Cadre n° VIII Observations relatives à la demande

Formulaire BE237A (feuille de couverture) (Janvier 2007)	Examineur Boddaert, Peter
----------------------------------------------------------	------------------------------

## OPINION ÉCRITE

Demande n°  
BE201700025

---

### Cadre n° I Base de l'opinion

---

1. Cette opinion a été établie sur la base des revendications déposées avant le commencement de la recherche.
2. En ce qui concerne **la ou les séquences de nucléotides ou d'acides aminés** divulguées dans la demande, le cas échéant, cette opinion a été effectuée sur la base des éléments suivants :
  - a. Nature de l'élément:
    - un listage de la ou des séquences
    - un ou des tableaux relatifs au listage de la ou des séquences
  - b. Type de support:
    - sur papier
    - sous forme électronique
  - c. Moment du dépôt ou de la remise:
    - contenu(s) dans la demande telle que déposée
    - déposé(s) avec la demande, sous forme électronique
    - remis ultérieurement
3.  De plus, lorsque plus d'une version ou d'une copie d'un listage des séquences ou d'un ou plusieurs tableaux y relatifs a été déposée, les déclarations requises selon lesquelles les informations fournies ultérieurement ou au titre de copies supplémentaires sont identiques à celles initialement fournies et ne vont pas au-delà de la divulgation faite dans la demande internationale telle que déposée initialement, selon le cas, ont été remises.
4. Commentaires complémentaires :

## OPINION ÉCRITE

Demande n°  
BE201700025

---

### Cadre n° V Opinion motivée quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle; citations et explications à l'appui de cette déclaration

---

#### 1. Déclaration

Nouveauté	Oui :	Revendications	
	Non :	Revendications	1-9
Activité inventive	Oui :	Revendications	
	Non :	Revendications	1-9
Possibilité d'application industrielle	Oui :	Revendications	1-9
	Non :	Revendications	

#### 2. Citations et explications

voir feuille séparée

---

### Cadre n° VIII Observations relatives à la demande

---

voir feuille séparée

Point V

**Opinion écrite concernant la nouveauté, l'activité inventive ou l'applicabilité industrielle ; citations et explications supportant une telle opinion**

Il est fait référence aux documents suivants :

- D1 FR 1 037 308 A (RIFFENACH) 16 septembre 1953 (1953-09-16)
- D2 US 2010/055257 A1 (HERVIG DANA PETERSEN [US]) 4 mars 2010
- D3 WO 90/02489 A1 (RIOUX JEAN ; RENAUD MICHEL [FR]) 22 mars 1990
- D4 JP 2007 129915 A (OVALE LIAISON KK) 31 mai 2007 (2007-05-31)
- D5 DE 42 05 941 A1 (BECKER CHRISTEL [DE]) 1 octobre 1992
- D6 FR 2 254 279 A1 (VIRETTO RENE [FR]) 11 juillet 1975 (1975-07-11)
- D7 DE 101 06 128 A1 (MADLON GERHARD [DE]) 14 novembre 2002
- D8 KR 2015 0069273 A (BOBSUN CO [KR]) 23 juin 2015 (2015-06-23)
- D9 DE 10 2009 024170 A1 (SEIDENBUSCH RICHARD) 9 décembre 2010
- D10 WO 99/36052 A1 (MORICE ANDRE PIERRE [FR]) 22 juillet 1999
- D11 SK 372 014 A3 (MIKA STANISLAV [SK]) 3 décembre 2015 (2015-12-03)
- D12 RU 2131194 C1 (KREST JANSKOE KHOZJAJSTVO OMIC) 10 juin 1999
- D13 BE 1 000 431 A7 (DEMETS EMILE) 6 décembre 1988 (1988-12-06)
- D14 Weyn's: "nieuw bij weyn's honing", 18 novembre 2015, XP002777824, Extrait de l'Internet : URL : <http://weynshoning.be/nl/nieuws/?news=9>

Note : voir également les remarques concernant la clarté au Point VIII ci-dessous !

1. La présente demande ne satisfait pas aux critères de brevetabilité, car l'objet des revendications 1 à 9 n'est pas nouveau.
  - a. Le document D1 expose (voir le rapport de recherche sur les passages) un chocolat ou une praline avec fourrage de miel, ayant de manière intrinsèque une certaine « propriété thérapeutique », et enrobé d'une masse de cacao ou de chocolat. Le fourrage comprend également une huile essentielle / huile éthérique, des parfums, des arômes, du beurre et/ou une masse de cacao, d'autres plantes, fruits ou légumes ; et l'enrobage comprend du chocolat pur, au lait ou blanc.

L'objet des revendications 1 à 9 n'est donc pas nouveau.

- b. Le document D2 expose (voir le rapport de recherche sur les passages) un chocolat ou une praline avec fourrage de miel, ayant de manière intrinsèque une certaine « propriété thérapeutique », et enrobé d'une masse de cacao ou de chocolat. Le fourrage comprend de la poudre de chocolat et du miel brut, d'autres plantes, fruits ou légumes (potentiellement des fruits à coques), et l'enrobage comprend du chocolat pur, au lait ou blanc.

L'objet des revendications 1, 3, 5, 6 n'est donc pas nouveau.

- c. Le document D3 expose (voir le rapport de recherche sur les passages) un chocolat ou une praline avec fourrage de miel, ayant de manière intrinsèque une certaine « propriété thérapeutique », et enrobé d'une masse de cacao ou de chocolat. Le fourrage comprend également une huile essentielle / huile éthérique (au moins dans une certaine mesure dans l'extrait de cola), des parfums, des arômes, du beurre et/ou une masse de cacao, d'autres plantes, fruits ou légumes ; et l'enrobage comprend du chocolat pur, au lait ou blanc.

L'objet des revendications 1 à 9 n'est donc pas nouveau.

- d. Le document D4 expose (voir le rapport de recherche sur les passages) un chocolat ou une praline avec fourrage de miel, ayant de manière intrinsèque une certaine « propriété thérapeutique », et enrobé d'une masse ou de cacao de chocolat. Le fourrage comprend également du beurre et/ou une masse de cacao, d'autres plantes, fruits ou légumes ; et l'enrobage comprend du chocolat pur, au lait ou blanc.

L'objet des revendications 1, 3, 5, 6 n'est donc pas nouveau.

- e. Le document D7 expose (voir le rapport de recherche sur les passages) un chocolat ou une praline avec fourrage constitué d'une huile essentielle / huile éthérique, ayant de manière intrinsèque une certaine « propriété thérapeutique », et enrobé d'une masse de cacao ou de chocolat. Le fourrage comprend également du beurre et/ou une masse de cacao, d'autres plantes, fruits ou légumes ; et l'enrobage comprend du chocolat pur, au lait ou blanc.

L'objet des revendications 1 à 9 n'est donc pas nouveau.

- f. Il semble que les documents D5, D6, D8, D9, D11, D12, D13 et D14 (voir le rapport de recherche sur les passages) privent également les revendications 1,6 ; 1,5-8 ; 1-9 ; 9 ; 1,3,6 ; 1,7,8 ; 1 et 1,6, respectivement, de nouveauté.

2. Même si une nouveauté formaliste pouvait être démontrée concernant les documents cités pour une revendication dépendante particulière, elle ne contient aucune caractéristique qui, en combinaison avec les caractéristiques de n'importe quelle revendication à laquelle elles se réfèrent, réponde aux exigences par rapport à l'activité inventive, car dans une telle revendication un moindre changement pourrait être défini qui relève de l'étendue de la pratique usuelle à laquelle l'homme du métier se conforme, particulièrement les avantages ainsi acquis peuvent facilement être envisagés (cf. documents D1 à D14).

De plus, on note qu'une combinaison de caractéristiques qui combinent simplement une des nombreuses possibilités simples que l'homme du métier sélectionnerait, dépendant des circonstances, sans exercer un talent inventif, ne permet pas d'imposer une activité inventive. La sélection d'une combinaison spécifique de caractéristiques techniques peut, en partant de l'état de l'art le plus proche, seulement être considérée comme inventive si elle présente des effets ou propriétés surprenants et inattendus. Cependant, aucun effet technique spécifique ou aucune propriété inattendue ne sont indiqués dans la demande. Par conséquent, aucune activité inventive ne peut être reconnue.

### Point VIII

#### **Certaines observations concernant la demande**

- a. La présente demande contient 5 revendications indépendantes dans la même catégorie (revendication de type produit). Il n'existe pas de distinction nette entre les revendications indépendantes du fait de la redondance de la portée. Il existe tellement de revendications, et elles sont rédigées d'une façon telle que les revendications dans leur ensemble ne sont pas en conformité avec les dispositions de clarté et de concision, car il devient particulièrement fastidieux pour un homme du métier d'établir l'objet exact, l'étendue ou la portée exacte, pour lesquels la protection est revendiquée. Bien que les revendications 1,2,3,4,9 aient été rédigées comme des revendications indépendantes séparées, elles semblent se rapporter effectivement à un même sujet ou à un sujet similaire et différent les unes des autres seulement en ce qui concerne la définition du sujet pour laquelle la protection est revendiquée et/ou en matière de terminologie utilisée pour les caractéristiques de ce sujet. Les revendications susmentionnées manquent ainsi de concision.

Les revendications doivent être rédigées à nouveau en une revendication indépendante par catégorie.

Si ce problème reste sans solution, dans une possible étape de procédure ultérieure une objection de non unité pourra être introduite.

- b. Les revendications 2,3 et 4 semblent reprendre toutes les caractéristiques de la revendication 1 et ainsi elles ne sont pas formulées de manière appropriée comme une revendication dépendante de cette dernière.

Le demandeur est prié de résoudre ce problème.

- c. Le terme [« gouttes »] utilisé dans les revendications et tout au long de la description est vague et flou, et laisse subsister le doute auprès du lecteur concernant la signification de la revendication technique à laquelle il se réfère, rendant ainsi floue la définition du sujet de ladite revendication. Quelle quantité exacte est-elle envisagée ? Cette caractéristique doit donc être interprétée dans son sens possible le plus large.

- d. La revendication 9 n'est pas supportée par la description, car sa portée est plus large qu'il est justifié par la description les exemples.

Il est clair qu'à partir de la description dans son ensemble que la caractéristique [« miel »] est essentielle à la définition de l'invention.

Comme la revendication indépendante 9 ne contient pas cette caractéristique, elle ne répond pas aux exigences de clarté comme quoi toute revendication indépendante doit contenir toutes les caractéristiques techniques essentielles à la définition de l'invention.

(On note que le sujet de la revendication 9 n'exclut pas la présence de miel)

- e. Le terme [« avec une certaine/spécifique propriété thérapeutique »] utilisé dans les revendications et tout au long de la description est vague et flou, et laisse subsister le doute auprès du lecteur concernant la signification de la revendication technique à laquelle il se réfère, rendant ainsi floue la définition du sujet de ladite revendication. De quelle propriété thérapeutique parle-t-on ? Est-elle inhérente à la composition ? Cette caractéristique doit donc être interprétée dans son sens possible le plus large.
- f. Il semble y avoir une incohérence entre ce qui est énoncé en revendication 1 (« enrobé avec une masse de cacao pur ») et ce qui est décrit à la page 1 lignes 23-24 et à la page 1 ligne 33 - page 2 ligne 1 de la description (« enrobé avec une masse de cacao ou du chocolat » ou bien « enrobé avec du cacao ou du chocolat »).
- g. On notera que les suggestions faites visent seulement à aider le demandeur dans sa prise de décision concernant la procédure à suivre. Elle n'exclut en aucun cas la considération de solutions alternatives soumises par le demandeur. La responsabilité concernant la détermination du texte de la demande et en particulier la définition du sujet pour laquelle la protection est revendiquée demeure avec le demandeur.