

**KONINKRIJK BELGIE****FOD ECONOMIE, K.M.O.,  
MIDDENSTAND & ENERGIE**

Dienst voor de intellectuele Eigendom

PUBLICATIENUMMER : 1018342A3

INDIENINGSNUMMER : 2008/0699

Internat. klassif. : A61K A23F

Datum van verlening : 07 September 2010

**De Minister voor Ondernemen,**Gelet op de wet van 28 Maart 1984 op de uitvindingsoctrooien  
inzonderheid artikel 22;Gelet op het Koninklijk Besluit van 2 December 1986, betreffende het aanvragen,  
verlenen en in stand houden van uitvindingsoctrooien, inzonderheid artikel 28;Gelet op het proces-verbaal opgesteld door de Dienst voor Intellectuele Eigendom op  
23 December 2008 te 15u35**BESLUIT :**ARTIKEL 1.- Er wordt toegekend aan : NUTRAYA naamloze vennootschap  
Lierseweg 1, B-2200 HERENTALS(BELGIË)vertegenwoordigd door : VAN VARENBERG Patrick, BUREAU M.F.J. BOCKSTAEL NV,  
Arenbergstraat, 13 - B 2000 ANTWERPEN.een uitvindingsoctrooi voor de duur van 20 jaar, onder voorbehoud van de betaling van  
de jaartaksen voor : WERKWIJZE VOOR HET BEWERKEN VAN ONGEBRANDE GROENE KOFFIEBONEN  
VOOR HET BEKOMEN VAN NATUURLIJKE WERKZAME BESTANDELEN.ARTIKEL 2.- Dit octrooi is toegekend zonder voorafgaand onderzoek van zijn  
octrooieerbaarheid, zonder waarborg voor zijn waarde of van de juistheid van  
de beschrijving der uitvinding en op eigen risico van de aanvrager(s).

Voor eensluidend verklaard afschrift

Brussel, 07 September 2010  
BIJ SPECIALE MACHTIGING :  
**DRISQUE S.**  
Adviseur  
**S. DRISQUE**  
Adviseur

Werkwijze voor het bewerken van ongebrande groene koffiebonen voor het bekomen van natuurlijke werkzame bestanddelen.

---

5

De huidige uitvinding heeft betrekking op een werkwijze voor het bewerken van ongebrande groene koffiebonen voor het bekomen van natuurlijke werkzame bestanddelen.

10 Meer speciaal, is de uitvinding bedoeld voor het bekomen van werkzame bestanddelen die verwerkt kunnen worden in zalf, lotion of shampoo, reinigingsmiddel, cosmetische middelen, voedingsmiddelen of dranken, voor de behandeling van: chronisch vermoeidheidssyndroom (CVS), vermoeidheid,  
15 uithouding, concentratie, weerstand, psoriasis, acne en andere huidziekten.

Het is bekend dat men uit ongebrande koffiebonen een aantal werkzame bestanddelen kan bekomen door het malen van  
20 groene, ongebrande koffiebonen, door middel van maalstenen. Daartoe worden de groene koffiebonen eerst gedroogd, daarna afgekoeld en traag gemalen tussen verticaal opgestelde maalstenen om interne verbranding te voorkomen. Naast cafeïne in zuiver natuurlijke vorm vindt men in het maalsel  
25 ook oligo-elementen en vitamines van de B-groep, zoals beschreven in EP 0.168.897.

In het Belgisch octrooi nr. 1.011.590 werd een variante op deze werkwijze beschreven waarbij de groene ongebrande  
30 koffiebonen, eerst gedurende 8 tot 12 uur in water van maximum 70 °C geweekt worden tot de koffiebonen opgezwollen

zijn. Daarna volgt ook een droogstap en een vermaling  
tussen verticaal geplaatste maalstenen. De droging dient te  
gebeuren op natuurlijke wijze en de vermaling dient te  
gebeuren terwijl de ruwe koffieboon nog lichtjes  
5 opgezwollen is.

BE 1.011.590 beschrijft tevens werkwijzen voor het aanmaken  
van zalf, lotion, shampoo of reinigingsmiddel op basis van  
het bekomen maalsel.

10

Deze gekende werkwijzen vermijden weliswaar verbranding van  
de werkzame bestanddelen in de ongebrande groene  
koffiebonen, maar wijzigen de natuurlijke samenstelling van  
de groene koffiebonen mogelijk wel door het gebruik van  
15 water met temperaturen tot 70 °C, voorafgaand aan de  
vermaling tussen maalstenen.

De huidige uitvinding heeft tot doel een samenstelling van  
vermalen groene koffiebonen te verkrijgen waarin de  
20 natuurlijke bestanddelen maximaal bewaard zijn en meer nog,  
waarin de natuurlijke bestanddelen, aanwezig bij het  
ontkiemen van de bonen, gerecupereerd worden in de  
resulterende grondstof, na vermaling bekomen.

25 Daartoe betreft de huidige uitvinding een werkwijze  
daardoor gekenmerkt dat de koffiebonen eerst ontkiemd  
worden, vooraleer volgende stappen worden uitgevoerd om de  
werkzame bestanddelen van de koffiebonen, zoals cafeïne,  
oligo-elementen en vitamines, alsook natuurlijke  
30 bestanddelen gevormd bij het ontkiemen te bekomen in de

vorm van een grondstof voor gebruik in meerdere toepassingen.

Daartoe worden de ruwe koffiebonen gedurende 2 tot 3 dagen  
5 in water van maximum 30 °C te weken gelegd totdat de  
koffiebonen voor een belangrijke fractie uit kiemende  
koffiebonen bestaan. We beschouwen een koffieboon als  
kiemend wanneer de aanleg van de nieuwe plant met het blote  
oog onderscheiden kan worden.

10

Het voordeel verbonden aan deze werkwijze is dat de  
positieve eigenschappen van cafeïne in zijn natuurlijk  
voorkomende vorm en de andere natuurlijke oligo-elementen  
en vitamines maximaal worden bewaard, maar waarbij ook de  
15 specifieke bestanddelen die bij de ontkieming in de boon  
aangemaakt worden, gerecupereerd worden.

Volgens een voorkeurdragend kenmerk van de uitvinding  
worden de ruwe koffiebonen gedurende 2 tot 3 dagen geweekt  
20 in water van maximum 30 °C, en dit totdat tenminste 25 % en  
bij voorkeur tenminste 30 % van de koffiebonen uit kiemende  
koffiebonen bestaan. Daarna worden de koffiebonen gedroogd  
op natuurlijke wijze of via een droogtechniek die hetzelfde  
resultaat geeft als de natuurlijke droging.

25

Na droging dienen de koffiebonen binnen 12 uren gemalen te  
worden. De vermaling gebeurt op zulke wijze dat er zorg  
voor gedragen wordt dat elke vorm van interne verbranding  
van de bonen vermeden wordt.

30

Het bekomen maalsel kan dienen als grondstof voor de aanmaak van cosmetische middelen zoals zalf, lotion of shampoo en voor de aanmaak van reinigingsmiddelen.

- 5 Het bekomen maalsel bevat werkzame bestanddelen tegen chronisch vermoeidheidssyndroom (CVS), vermoeidheid, tegen huidziekten, zoals psoriasis, acne en andere aandoeningen en voor het bevorderen van uithouding, concentratie en weerstand.

10

De grondstof kan ook verwerkt worden in voedingsmiddelen en voedingssupplementen, geneesmiddelen of dranken, zodat ook een behandeling via oraal gebruik van genoemde aandoeningen mogelijk is.

15

De huidige uitvinding is geenszins beperkt tot de als voorbeeld beschreven uitvoeringsvorm, doch een dergelijke werkwijze kan volgens verschillende varianten worden verwezenlijkt zonder buiten het kader van de uitvinding te treden.

20

Conclusies.  

---

1.- Werkwijze voor het bewerken van ruwe ongebrande  
5 koffiebonen daardoor gekenmerkt dat de koffiebonen eerst  
ontkiemd worden, vooraleer volgende stappen uitgevoerd  
worden om de werkzame natuurlijke bestanddelen van de  
koffiebonen, zoals cafeïne, oligo-elementen en vitamines,  
alsook natuurlijke bestanddelen gevormd bij het ontkiemen  
10 te bekomen in de vorm van een grondstof voor gebruik in  
meerdere toepassingen.

2.- Werkwijze volgens conclusie 1, daardoor gekenmerkt dat  
de ongebrande groene koffiebonen eerst gedurende 2 tot 3  
15 dagen in water van maximum 30 °C worden geweekt, om het  
kiemproces op gang te brengen, totdat tenminste 25 % en bij  
voorkeur 30 %, van de koffiebonen ontkiemd zijn.

3.- Werkwijze volgens één van de voorgaande conclusies,  
20 daardoor gekenmerkt dat de koffiebonen daarna gedroogd  
worden op natuurlijke wijze of via een droogtechniek  
waarmee hetzelfde resultaat wordt bekomen als bij de  
natuurlijke droging.

25 4.- Werkwijze volgens conclusie 3, daardoor gekenmerkt dat  
de gedroogde koffiebonen daarna binnen een tijdsbestek van  
12 uren gemalen worden, waarbij er zorg voor gedragen wordt  
dat elke vorm van interne verbranding vermeden wordt.

30 5.- Werkwijze volgens één van de voorgaande conclusies  
daardoor gekenmerkt dat de bekomen grondstof in cosmetische

toepassingen zoals zalf, shampoo of lotion, in voedingsmiddelen, voedingssupplementen, geneesmiddelen of dranken wordt toegepast.

- 5 6.- Werkwijze volgens één van de voorgaande conclusies daardoor gekenmerkt dat de bekomen grondstof in middelen ter bestrijding van chronisch vermoeidheidssyndroom (CVS) , vermoeidheid, en van huidziekten, zoals psoriasis, acne of andere aandoeningen en ter bevordering van uithouding, 10 concentratie en weerstand toegepast wordt ofwel via oraal gebruik voor interne behandeling, ofwel via uitwendig gebruik voor externe behandeling met zalven, lotions, shampoos of huidreinigingsmiddelen.

Werkwijze voor het bewerken van ongebrande groene koffiebonen voor het bekomen van natuurlijke werkzame bestanddelen.

---

5

Werkwijze voor het bewerken van ruwe ongebrande koffiebonen daardoor gekenmerkt dat de koffiebonen eerst ontkiemd worden, vooraleer volgende stappen uitgevoerd worden om de werkzame natuurlijke bestanddelen van de koffiebonen, zoals cafeïne, oligo-elementen en vitamines, alsook natuurlijke bestanddelen gevormd bij het ontkiemen te bekomen in de vorm van een grondstof voor gebruik in meerdere toepassingen.

# SAMENWERKINGSVERDRAG INZAKE OCTROOIEN

## VERSLAG BETREFFENDE HET ONDERZOEK VAN HET INTERNATIONALE TYPE OPGESTELD KRACHTENS ARTIKEL 21 § 9 VAN DE BELGISCHE WET OP DE UITVINDINGSOCTROOIEN VAN 28 MAART 1984

IDENTIFICATIE VAN DE NATIONALE AANVRAGE	KENMERK VAN DE AANVRAGER OF GEMACHTIGDE  <b>36639-BE-U (RV/vk)</b>
Belgische nationale aanvraag nr.  <b>2008/0699</b>	Datum van indiening  <b>23-12-2008</b>
	Ingeroepen voorrangsdatum
Aanvrager (Naam)  <b>NUTRAYA, N.V.</b>	
Datum van het verzoek voor een onderzoek van internationaal type  <b>19-03-2009</b>	Door de Instantie voor Internationaal Onderzoek aan het verzoek voor een onderzoek van internationaal type toegekend nr.  <b>SN 51879</b>
<b>I. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP</b> (bij toepassing van verschillende classificaties, alle classificatiesymbolen opgeven) Volgens de internationale octrooi classificatie (CIB), of tezelfdertijd volgens de nationale classificatie en de CIB  <b>A61K36/74                      A23F5/02</b>	
<b>II. ONDERZOCHE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK</b>	
Onderzochte minimum documentatie	
Classificatiesysteem	Classificatiesymbolen
<b>IPC8</b>	<b>A61K                      A23F</b>
Onderzochte andere documentatie dan de minimum documentatie, voor zover dergelijke documenten in de onderzochte gebieden zijn opgenomen	
III. <input type="checkbox"/> MEN IS VAN OORDEEL DAT BEPAALDE CONCLUSIËS NIET HET ONDERWERP KONDEN UITMAKEN VAN EEN ONDERZOEK <span style="float: right;">(opmerkingen op aanvullingsblad)</span>	
IV. <input type="checkbox"/> GEBREK AAN EENHEID VAN UITVINDING EN/OF VASTSTELLING BETREFFENDE DE OMVANG VAN HET ONDERZOEK <span style="float: right;">(opmerkingen op aanvullingsblad)</span>	

**ONDERZOEKSRAPPORT BETREFFENDE HET  
RESULTAAT VAN HET ONDERZOEK NAAR DE STAND  
VAN DE TECHNIEK VAN HET INTERNATIONALE TYPE**

Nummer van het verzoek om een onderzoek naar  
de stand van de techniek

BE 200800699

A. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP  
INV. A61K36/74 A23F5/02

Volgens de Internationale Classificatie van octrooien (IPC) of zowel volgens de nationale classificatie als volgens de IPC.

**B. ONDERZOCHE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK**

Onderzochte minimum documentatie (classificatie gevolgd door classificatiesymbolen)

A61K A23F

Onderzochte andere documentatie dan de minimum documentatie, voor dergelijke documenten, voor zover dergelijke documenten in de onderzochte gebieden zijn opgenomen

Tijdens het onderzoek geraadpleegde elektronische gegevensbestanden (naam van de gegevensbestanden en, waar uitvoerbaar, gebruikte trefwoorden)

EPO-Internal, WPI Data

**C. VAN BELANG GEACHTE DOCUMENTEN**

Categorie °	Geciteerde documenten, eventueel met aanduiding van speciaal van belang zijnde passages	Van belang voor conclusie nr.
-------------	---	-------------------------------

X	SELMAR D ET AL: "Germination of Coffee Seeds and its Significance for Coffee Quality" PLANT BIOLOGY, THIEME, STUTTGART, DE, deel 8, nr. 2, 1 januari 2006 (2006-01-01), bladzijden 260-264, XP003021682 ISSN: 1435-8603 * p. 261, : Wet processing * samenvatting; figuur 2	1-3
---	--	-----

X	US 4 161 549 A (OHNO AKIRA [JP]) 17 juli 1979 (1979-07-17) kolom 7, regel 60 - regel 61 kolom 8, regel 27 - regel 53 ----- -/--	1-4
---	--	-----

Verdere documenten worden vermeld in het vervolg van vak C.

Leden van dezelfde octrooifamilie zijn vermeld in een bijlage

° Speciale categorieën van aangehaalde documenten

"A" niet tot de categorie X of Y behorende literatuur die de stand van de techniek beschrijft

"D" in de octrooiaanvraag vermeld

"E" eerdere octrooi(aanvraag), gepubliceerd op of na de indieningsdatum, waarin dezelfde uitvinding wordt beschreven

"L" om andere redenen vermelde literatuur

"O" niet-schriftelijke stand van de techniek

"P" tussen de voorangsdatum en de indieningsdatum gepubliceerde literatuur

"T" na de indieningsdatum of de voorangsdatum gepubliceerde literatuur die niet bezwarend is voor de octrooiaanvraag, maar wordt vermeld ter verheldering van de theorie of het principe dat ten grondslag ligt aan de uitvinding

"X" de conclusie wordt als niet nieuw of niet inventief beschouwd ten opzichte van deze literatuur

"Y" de conclusie wordt als niet inventief beschouwd ten opzichte van de combinatie van deze literatuur met andere geciteerde literatuur van dezelfde categorie, waarbij de combinatie voor de vakman voor de hand liggend wordt geacht

"&" lid van dezelfde octrooifamilie of overeenkomstige octrooipublicatie

Datum waarop het onderzoek naar de stand van de techniek van internationaal type werd voltooid

14 Juli 2009

Verzenddatum van het rapport van het onderzoek naar de stand van de techniek van internationaal type

Naam en adres van de instantie

European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2  
NL - 2280 HV Rijswijk  
Tel. (+31-70) 340-2040,  
Fax: (+31-70) 340-3016

De bevoegde ambtenaar

Laffargue-Haak, T

1

**ONDERZOEKSRAPPORT BETREFFENDE HET  
RESULTAAT VAN HET ONDERZOEK NAAR DE STAND  
VAN DE TECHNIEK VAN HET INTERNATIONALE TYPE**

Nummer van het verzoek om een onderzoek naar  
de stand van de techniek

**BE 200800699**

C.(Vervolg). VAN BELANG GEACHTE DOCUMENTEN		
Categorie °	Geciteerde documenten, eventueel met aanduiding van speciaal van belang zijnde passages	Van belang voor conclusie nr.
X	BE 1 011 590 A6 (CONAERT MARC [BE]; CONAERT MAURICE [BE]) 9 november 1999 (1999-11-09) in de aanvraag genoemd *p. 1, Procédé voor het bewerken van de ruwe koffiebonen, stap a. * -----	1,5,6
X	EP 1 695 631 A (SUNTORY LTD [JP]) 30 augustus 2006 (2006-08-30) alinea [0018] alinea [0143] samenvatting -----	1
X	WO 2008/139650 A (IMY YK [JP]; ICHIKAWA HIROKI [JP]) 20 november 2008 (2008-11-20) samenvatting -----	1
X	WO 2008/029578 A (ICHIKAWA HIROKI [JP]) 13 maart 2008 (2008-03-13) samenvatting -----	1

**ONDERZOEKSRAPPORT BETREFFENDE HET  
 RESULTAAT VAN HET ONDERZOEK NAAR DE STAND  
 VAN DE TECHNIEK VAN HET INTERNATIONALE TYPE**

*Informatie over leden van dezelfde octrooifamilie*

Nummer van het verzoek om een onderzoek naar  
 de stand van de techniek

**BE 200800699**

In het rapport genoemd octrooigeschrift	Datum van publicatie	Overeenkomend(e) geschrift(en)	Datum van publicatie
US 4161549	A	17-07-1979	GEEN
-----			
BE 1011590	A6	09-11-1999	GEEN
-----			
EP 1695631	A	30-08-2006	CN 1870899 A 29-11-2006
			WO 2005029969 A1 07-04-2005
			US 2007190207 A1 16-08-2007
-----			
WO 2008139650	A	20-11-2008	GEEN
-----			
WO 2008029578	A	13-03-2008	GEEN
-----			

**Sectie V:**

*Geciteerde documenten:*

- D1: SELMAR D ET AL: "Germination of Coffeee Seeds and its Significance for Coffeee Quality" PLANT BIOLOGY, deel 8, nr. 2, 1 januari 2006 (2006-01-01), bladzijden 260-264, XP003021682
- D2: US-A-4 161 549
- D3: BE-A-1 011 590, in de aanvraag genoemd
- D4: EP-A-1 695 631
- D5: WO 2008/139650
- D6: WO 2008/029578

*Nieuwheid:*

D1 openbaart duidelijk een proces waarin koffiebonen gedurende 36 uur gekiemd worden bij 21°C. Bovendien bewijst dit document dat het kiemen altijd plaatsvindt tijdens de standaardbehandelingen na het oogsten (zie uittreksel). Derhalve zijn de conclusies 1-3 niet nieuw.

D2 openbaart een uit twee stappen bestaand proces, gekenmerkt door een eerste stap bij een lagere temperatuur (T) en een lagere relatieve vochtigheid (RV), gevolgd door een tweede stap bij een hogere T en een hogere RV. Het voorbeeld in kol. 8 betreft een proces dat gedurende 33 uur wordt uitgevoerd bij T=20°C en RV = 52%, gevolgd door een tweede stap gedurende 13 uur bij T=25°C en RV=73%. Aan het eind van dit proces zijn de groene koffiebonen geroosterd. De conclusies 1-4 zijn niet nieuw gezien D2.

D3 openbaart een proces, gekenmerkt door een eerste stap waarin de koffiebonen gedurende 8-12 uur in water geweekt worden bij een temperatuur van max. 70°C. Op basis van hetgeen is aangetoond in D1, is het voor een deskundige in het vakgebied impliciet dat enige kieming optreedt, derhalve is conclusie 1 niet nieuw ten opzichte van D3. D3 openbaart enig cosmetisch of medisch gebruik van het extract, derhalve worden de conclusies 5 en 6 eveneens door D3 geanticipeerd.

*Inventiviteit*

De vraag "Is er sprake van inventiviteit?" doet zich slechts voor wanneer nieuwe materie erkend kan worden, hetgeen hier niet het geval is.

**Sectie VII:**

De inhoud van D1, D2, D5 en D6 wordt niet genoemd in de beschrijving.

**Sectie VIII:**

Op basis van de informatie op bladzijde 3, laatste §, lijkt het dat de stap van het malen binnen 12 uur kan worden uitgevoerd en dat dit een essentiële maatregel van de uitvinding is. Mocht deze interpretatie juist zijn, dan moet deze essentiële maatregel aanwezig zijn in onafhankelijke conclusie 1.

Het bereik van afhankelijke conclusie 6 is onduidelijk. Onafhankelijke conclusie 1 is een procesconclusie en de technische maatregelen volgens conclusie 6 betreffen het gebruik van het product dat is verkregen door het proces volgens conclusie 1.