

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 017711

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01-025180

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que se confirieron en el artículo 3, numeral 32 del decreto 3523 de 2009, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 29 de marzo de 2001, bajo el número 01 – 025180, se presentó la solicitud de patente de invención titulada: "PRODUCTOS DE CEREAL TIPO GRANOLA Y METODOS PARA FABRICAR DICHOS PRODUCTOS".

SEGUNDO: Que efectuado el examen de forma en cuanto a los requisitos que debe llenar la solicitud No. 01 – 025180, y cumplidas las exigencias legales, se ordenó publicar el extracto sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de patentabilidad se encontró que la invención no cumple con los requisitos establecidos. En consecuencia, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se requirió en tres oportunidades al peticionario para que se pronunciara sobre las objeciones efectuadas a la solicitud.

CUARTO: Que el solicitante mediante escritos radicados el 30 de enero de 2008, el 10 de julio de 2008 y el 5 de octubre de 2009, atendió oportunamente a los requerimientos formulados, y presentó las respectivas aclaraciones. Finalmente, allegó un nuevo capítulo reivindicatorio, el cual se ajusta a las prescripciones establecidas en el artículo 34 de la mencionada Decisión 486.

QUINTO: Que según lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina se 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 las reivindicaciones 1 a 10, contenidas en los folios 189 y 190, no cumplen con el requisito de nivel inventivo, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

1. Objeto de la invención

El objeto de la solicitud se refiere a un producto de cereal que comprende cereal

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 017711

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01-025180

en hojuelas estabilizado en una matriz de espuma sólida, que no tiene adición de grasa y que cohesiona las hojuelas del cereal. Adicionalmente presenta un método para fabricar la espuma y el producto, y un método para fabricar un producto tipo granola.

El problema técnico planteado en esta solicitud, radica en la necesidad de un producto tipo granola que contenga cereal en hojuelas y tenga una textura agradable, suave y masticable, y una densidad reducida en comparación con los productos de granola tradicionales. Adicionalmente, la necesidad de un producto tipo granola que tenga un recubrimiento que se adhiera a la hojuela de cereal sin quebrarse ni caerse; y, un método para fabricar la matriz aglomerante y el producto tipo granola.

Para solucionar este problema técnico, la solicitud plantea un producto de cereal que comprende cereal en hojuelas estabilizado en una matriz de espuma sólida. Adicionalmente presenta un método para fabricar la espuma y el producto, y un método para fabricar un producto tipo granola.

2. Determinación del estado de la técnica

2.1. Fecha determinante para el análisis comparativo

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 31 de marzo de 2000, que corresponde a la fecha de la prioridad invocada respecto de la solicitud US No. 09/539.829.

La prioridad fue tomada en cuenta para el examen de patentabilidad, según obra en los folios 191 y 192 del expediente en estudio.

2.2. Documentos del estado de la técnica

Consultadas las bases de datos y los archivos con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos anteriores a la fecha de la prioridad reivindicada y relacionados con la materia reclamada:

No.	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	US4178392	Method of making a ready-to-eat breakfast cereal	1979-12-11
D2	EP0586138	Low or no fat granola cereal mix and process	1993-08-18

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 017711,

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01-025180

3. Nivel inventivo

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486, "Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica".

El estado de la técnica, al tenor de lo dispuesto en el artículo 16 de la misma Decisión, comprende: "todo lo que haya sido accesible al público, por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida".

Al respecto, el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina ha dicho sobre este requisito, que el nivel inventivo implica que la invención presente

"[...] un salto cualitativo en relación con la técnica existente. Este requerimiento es desarrollado por el artículo 4 de la Decisión 344 (hoy artículo 18 D. 486) que presupone el requisito de nivel inventivo al establecer que la invención goza de dicho nivel al no derivar de manera evidente del estado de la técnica, ni resultar obvia para una persona entendida o versada en la materia.

Este requisito ofrece al examinador la posibilidad de determinar si con los conocimientos técnicos que existían al momento de la invención, se hubiese podido llegar de manera evidente a la misma, o si el resultado hubiese sido obvio para un experto medio en la materia de que se trate, es decir, para una persona del oficio y normalmente versada en la materia técnica correspondiente.

(...)

En este orden de ideas, se puede concluir que una invención goza de nivel inventivo cuando a los ojos de un experto medio en el asunto de que se trate, se necesita algo más que la simple aplicación de los conocimientos técnicos en la materia para llegar a ella, es decir, que de conformidad con el estado de la técnica el invento no es consecuencia clara y directa de dicho estado.

Este Tribunal, al respecto, manifiesta que: "el inventor debe reunir los méritos que le permitan atribuirse una patente, sólo si la invención fruto de su investigación y desarrollo creativo constituye "un salto cualitativo en la elaboración de la regla técnica", actividad intelectual mínima que permitirá que su invención no sea evidente (no obvia) del estado de la técnica. Es decir, que con el requisito del nivel inventivo, lo que se pretende es dotar al examinador técnico de un elemento que le permita afirmar o no si a la invención objeto de estudio no se habría podido llegar a partir de los conocimientos técnicos que existían en ese momento dentro del estado de la técnica (...)" (Proceso 13-IP-2004)"¹.

¹ Proceso 105-IP-2008

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 017711

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01-025180

En el presente caso, el objeto carece de nivel inventivo, porque a los ojos de un experto medio en la materia la información obtenida a partir de las anterioridades le sugiere la solución al problema técnico de manera obvia.

En efecto, la solicitud reivindica un "método para producir un producto de cereal tipo granola que no contiene grasa agregada y unida a una matriz de espuma sólida, que comprende:

- (a) formar una mezcla fluida que comprende un azúcar y un material seleccionado entre el grupo, que consiste de constituyentes proteicos, malta, acidulantes y sabores;
- (b) introducir un compuesto liberador de gas en la mezcla fluida;
- (c) calentar la mezcla fluida que contiene el compuesto liberador de gas a una temperatura de 40°C a 85°C;
- (d) permitir que el compuesto liberador de gas reaccione con el acidulante para formar una espuma fluida;
- (e) Mezclar la espuma fluida con el cereal en hojuelas para formar una masa compuesta por hojuelas de cereal cohesionadas por la espuma fluida; y
- (f) Curar la masa para formar el producto de cereal en hojuelas compuesto por hojuelas de cereal cohesionadas por una matriz de espuma sólida; el producto tiene una densidad dentro del rango de 0.35 g/cm³ a 0.50 g/cm³.

Por su parte, la anterioridad D1 divulga un producto de cereal para desayuno y su método de preparación. D1, indica la combinación ó mezcla del cereal (salvado de trigo, avena, cereal, maíz entre otros) con un sistema aglutinante que comprende azúcares, grasa de repostería, saborizantes tales como jarabe de coco y malta, y también puede incluir vitaminas y minerales, estabilizadores y un agente formador de gas como bicarbonato de sodio. El sistema aglutinante es añadido al cereal y luego mezclado para permitir la adherencia del recubrimiento al cereal. Luego se realiza una etapa de calentamiento, enfriamiento y por último, empaque.

Al comparar el método de la presente solicitud con el método de la anterioridad D1, se observa que comprende las mismas etapas, una mezcla inicial de componentes, una segunda mezcla entre el cereal y el recubrimiento, en esta solicitud llamado espuma fluida, y por último una etapa de calentamiento/enfriamiento.

La diferencia entre la materia de esta solicitud y D1, radica en que el método de esta solicitud no comprende la adición de grasa. No obstante, el método acá planteado involucra una serie de etapas ya conocidas desde D1, además de ser ampliamente utilizadas en la industria pastelera.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 017711

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01-025180

Ahora bien, el documento D2 divulga un cereal tipo granola bajo en grasa y su procedimiento de preparación. Específicamente presenta una barra de granola baja en grasa, que comprende el cereal y un sistema aglutinante que comprende: una mezcla de azúcares, maltodextrina, derivados de leche tales como leche sin grasa, leche en polvo y suero de leche, saborizantes y edulcorantes.

Así mismo, D2 divulga un procedimiento para producir la barra de granola libre de grasa, que comprende las etapas de:

- Secar y pesar los cereales.
- Mezclar los ingredientes aglutinantes, tales como azúcares, saborizantes, derivados de leche y demás.
- Verter la mezcla de aglutinantes sobre la mezcla de cereales.
- Mezclar para la homogenización de los componentes.
- Secar por calentamiento para la aglomeración y la formación de la barra para así obtener un aglomerado de baja densidad.

Al comparar la materia de esta solicitud con D2, se observa que el método de elaboración es esencialmente el mismo: una mezcla de componentes de cereal con un recubrimiento para formar un cereal tipo granola sin grasa. La diferencia entre esta solicitud y D2, consiste en que la anterioridad no tiene la adición del compuesto generador de gas. No obstante, el volumen deseado en D2 se logra con la etapa de "batir", donde se incorpora aire ó gas al sistema para aumentar su volumen y disminuir su densidad.

En consecuencia, una persona medianamente versada en la materia, al combinar las enseñanzas de los documentos D1 y D2, podría plantear un método como el reivindicado en la solicitud, que comprenda las mismas etapas divulgadas en D1 ó D2, tales como una mezcla inicial de componentes, una combinación de los cereales con la mezcla de componentes (espuma fluida, recubrimiento ó sistema aglomerante), un calentamiento y un posterior enfriamiento, y, agregando al sistema aglutinante ó ligador un compuesto generador de gas, como por ejemplo el bicarbonato de sodio (como lo enseña D1), se obtiene así la densidad reducida deseada. Es importante resaltar que D2 ya había divulgado un producto con densidad reducida.

En otras palabras, cualquier técnico medio en la materia podría plantear un método donde el grado de espumación se logre ya no con un procedimiento de batido, como lo divulga D2, sino con la inclusión de un compuesto liberador de gas, tal como lo divulga D1, y, de esta forma, poder obtener la inclusión de aire y por ende la densidad deseada en el producto final.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 017711

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01-025180

Así las cosas, modificar la composición hasta obtener una densidad deseada y seguir utilizando el mismo método de elaboración ampliamente conocido, no representa un salto cualitativo en la técnica, no produce un efecto sorprende ni inesperado, y se deriva de manera evidente del arte previo.

Por último, nuevamente se anota que al ser tan importante la densidad del producto final, además de ser considerada la característica que podría distinguir el producto de los demás del estado del arte, el solicitante no presento ningún estudio comparativo que evidencie sus eventuales ventajas frente a los productos existentes, o la textura agradable y suave, pero masticable, o datos que demostraran que el recubrimiento de la hojuela no se quebrara ni se cayera, tal como inicialmente se planteó en la solicitud. Teniendo en cuenta que de la solicitud no se evidencia un efecto técnico sorprende frente al arte previo, se considera que este método es una alternativa obvia para un técnico medio en la materia.

De lo anterior se concluye, que el objeto de la solicitud no tiene nivel inventivo, por tanto no cumple con lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

4. Sobre la respuesta del solicitante

Es importante resaltar que en la respuesta del solicitante se encuentra una inconsistencia, ya que la misma va dirigida a un producto y sus eventuales ventajas. Sin embargo, el solicitante en la misma respuesta allega un nuevo capítulo reivindicatorio, cuyo único objeto de protección es un método de preparación de un producto tipo granola, específicamente, un método para producir un producto de cereal en hojuelas.

Adicionalmente cabe señalar, que la densidad del producto, argumentada por el solicitante, no se considera una característica fundamental del proceso.

Ahora bien, el solicitante presenta una respuesta confusa y a veces contradictoria; indica, por ejemplo, que "no se puede argumentar que la densidad de un producto se pueda controlar al controlar la densidad de un ligador", y, más adelante indica que "no existe sugerencia de utilizar la densidad del ligador para ajustar la densidad del producto." Así las cosas, la primera afirmación contradice la segunda. Sin embargo, lo que es claro de su argumentación, es que la densidad del producto se puede controlar al controlar la densidad del ligador, y al parecer lo que el solicitante quiere aclarar es que en ninguna de las anterioridades citadas se divulga que al ajustar la densidad del ligador se puede ajustar la densidad del

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 017711

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01-025180

producto.

En este orden de ideas, es importante resaltar que en la industria de panificación y la repostería, la densidad de los productos es indiscutiblemente una característica importante que define en gran medida las características organolépticas del producto. Más aún, las diversas formas de controlar la densidad de un producto son ampliamente conocidas, tal como se ha venido citando a lo largo del trámite.

Para este caso en particular resulta totalmente evidente para cualquier técnico medio en el arte, que al ajustar la densidad de ligador se pueda ajustar la densidad del producto. Realmente lo que se esta ajustando es la densidad del producto mismo, si se tiene en cuenta que el ligador es la parte fundamental del producto final.

Ahora bien, el método de esta invención se deriva del arte previo, una vez que el documento D2 hace referencia a un método para la elaboración de producto tipo granola, bajo en grasa y con una densidad reducida, que es equivalente a lo reivindicado. Es claro que el espumado del sistema aglutinante de D2 es obtenido mediante un proceso de batido, donde se incorpora aire al sistema y se logra la densidad deseada. Ahora se logra el espumado deseado mediante la incorporación de un componente liberador de gas, tal como el bicarbonato de sodio. Sin embargo, la utilización de este componente es ampliamente conocida en la técnica tal como lo demuestra el documento D1. Dicho documento divulga además un método equivalente al de esta solicitud, donde se mezcla un sistema aglutinante con una mezcla de cereales.

Mas aun, sin incluir el calentamiento de la etapa c) de esta solicitud, D1 sugiere la misma clase de espuma de la solicitud, por lo menos en cuanto a la formación de gas dentro de la mezcla. Tal como se había indicado en estudios anteriores, D1 incluye bicarbonato de sodio en su mezcla inicial de recubrimiento con otros componentes ácidos que pueden empezar a reaccionar con el bicarbonato para dar lugar a la formación de CO_2 y posterior espumado. El bicarbonato de sodio en solución acuosa y calentamiento libera fácilmente CO_2 . Es más, la liberación de CO_2 se puede observar sin calentamiento con una ligera agitación. Basta la presencia de especies H^+ en solución acuosa para provocar la liberación de gas.

De otra parte, el solicitante argumenta que "D2 describe que la mezcla de aglomerado se puede comprimir", sin embargo las enseñanzas de D2 respecto al método sugieren claramente el método reivindicado en esta solicitud, las mismas etapas y la obtención de una granola baja en grasa y de densidad reducida.

Por ultimo, el solicitante presenta argumentos a favor de la patentabilidad del

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 017711

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01-025180

producto, e indica que las anterioridades citadas obtienen productos crocantes, y que el producto de esta solicitud es gomoso. Sin embargo, se reitera que el nuevo capítulo reivindicatorio se dirige a proteger un método para producir un producto de cereal en hojuelas y no un producto, razón por la cual, los argumentos a favor de la patentabilidad del producto no evidencian la altura inventiva del método reivindicado. Por otra parte, el método reivindicado, el cual es caracterizado por sus etapas y condiciones de proceso, se deriva de manera evidente del arte previo tal como se indica arriba, además, no se encuentra una característica esencial inventiva que corresponda a las características específicas del producto. En otras palabras, las etapas y condiciones del método de la reivindicación 1 son etapas y condiciones ampliamente conocidas en la técnica, de modo tal que no se encuentra una diferencia en términos de condiciones de proceso, componentes mezclados, temperaturas etc., que corresponda a las características gomosas del producto obtenido.

El solicitante había indicado en la respuesta anterior que "la característica de esta invención se relaciona con la densidad del producto la cual es controlada por la densidad de la espuma elaborada", sin embargo, esta característica es del producto y no del proceso. Cabe señalar, que nunca se indico cual era esa característica esencial inventiva del proceso que permite obtener el producto gomoso deseado.

En conclusión, la presente solicitud reclama un método que se ha optimizado con el fin de obtener un producto con una densidad deseada, sin embargo continúa utilizando componentes y etapas fundamentales y conocidas para la producción de cereales tipo granola.

Por lo expuesto, se concluye que no obstante los comentarios formulados por el solicitante, la solicitud no cumple lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Negar el privilegio de patente de invención a la creación denominada: "PRODUCTOS DE CEREAL TIPO GRANOLA Y METODOS PARA FABRICAR DICHOS PRODUCTOS".

ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente al doctor Álvaro Correa Ordoñez, en su calidad de apoderado de la sociedad THE QUAKER OATS COMPANY, o a quien haga sus veces, el contenido de la presente resolución, entregándole copia de la misma, advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición ante el

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 0 1 7 7 1,1

Por la cual se niega una patente de invención

Rad. N° 01-025180

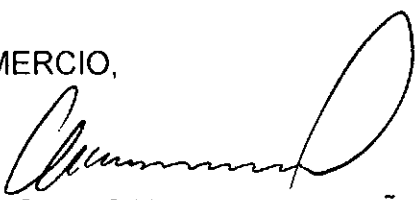
Superintendente de Industria y Comercio al momento de notificarse o dentro de los 5 días hábiles siguientes.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los

26 MAR. 2010

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,


GUSTAVO VALBUENA QUIÑONES

Doctor
ALVARO CORREA ORDOÑEZ
Av. 82 No. 10 – 62. Piso 6
Bogotá D.C.

202067
