

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 47531

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 01-025180

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, especialmente de las conferidas en el numeral 54 del artículo 3º del Decreto 1687 de 2010 y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante Resolución No. 17711 del 26 de marzo de 2010, la Superintendencia de Industria y Comercio denegó la solicitud de patente de invención a la creación denominada "PRODUCTOS DE CEREAL TIPO GRANOLA Y METODOS PARA FABRICAR DICHOS PRODUCTOS", con fundamento en el artículo 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, al estimar que la misma no cumple con el requisito de nivel inventivo, por tratarse de materia que resulta obvia para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica.

SEGUNDO: Que mediante escrito radicado en esta entidad el 4 de mayo de 2010, con el No. 01-025180-00016-0000, encontrándose dentro del término establecido para el efecto, el doctor Álvaro Correa Ordóñez, en su calidad de apoderado de THE QUAKER OATS COMPANY, interpuso recurso de reposición contra la citada Resolución, con fundamento en los argumentos que a continuación se sintetizan:

El recurrente argumenta que: *"El método de la presente invención supera los problemas de los métodos del estado de la técnica por medio de no agregar grasa, formar una mezcla fluida de espuma, introducir (sic) un compuesto liberador de gas al ligador calentar entre 40 - 85°C, permitirle al compuesto liberador de gas reaccionar, combinar el ligador espumado con los granos y curarse para formar un producto que tiene la densidad deseada".* Agrega que: *"Contrario a lo que plantea el Examinador, los documentos del arte previo citado no afectan el nivel inventivo de la solicitud por cuanto no es posible derivar la presente invención a partir de las enseñanzas presentadas en los documentos US 4178391 (sic) (D1) y EP 0586138 (D2)".*

Adicionalmente, el recurrente presenta un cuadro comparativo de las características reveladas en la solicitud y aquellas divulgadas en los antecedentes D1 y D2 y concluye que: *"Del cuadro anterior deben quedar completamente claras todas las diferencias entre la presente invención y los documentos de la técnica anterior D1 y D2".*

Asegura, que *"en el análisis de nivel inventivo no se pueden estudiar aisladamente cada una de las partes de una reivindicación de manera independiente. En este caso no se pueden analizar las etapas del método de la presente invención como*

47531

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 47531

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 01-025180

si cada una fuera una invención y decir que solo (sic) una etapa es distinta y las otras comunes. La invención es un todo y toda ella es nueva y toda ella tiene nivel inventivo. De tal manera que decir que la mayor parte de las etapas son conocidas del estado de la técnica no es argumento válido. De hecho estimar que las diferencias que existen entre el producto de la presente invención y los del estado de la técnica no inciden para nada sobre el nivel inventivo del método de elaboración del producto tampoco es correcto ni lógico”.

A continuación, el recurrente se realiza la siguiente pregunta: ¿Cómo puedo yo demostrar que tengo un producto nuevo e inventivo y decir que esto no demuestra que el método para su fabricación sea nuevo e inventivo? Seguido, asegura que lo anterior es decir que con un procedimiento totalmente conocido se puede elaborar un producto completamente nuevo e inventivo y, se pregunta, “¿Es esto posible?”.

Por otra parte, el recurrente asegura que la densidad de los productos reivindicados se describe en la solicitud y que los documentos D1 y D2 revelan el uso de la grasa, pero no divulgan los batidos o espumados del aglutinante.

Enfatiza, que la *“solicitud también describe ventajas adicionales logradas por el método de la invención, que incluye una textura más ligera y reducción tanto del despedazamiento (chipping) como de la pérdida de integridad del producto”.*

Asegura, que *“ningún documento describe espumar el ligador antes de que se mezcle con los granos. Existe diferencia entre el batido de D2, la expansión de D1 y el método reivindicado en la presente solicitud de patente. En particular, D1 describe que es liberado gas durante la etapa de calentamiento final. D2 solo (sic) describe el batido y solamente de una fracción del ligador, y, entonces, agrega un recubrimiento de sacarosa sobre la parte superior de los aglomerados formados”.*

Finalmente, el recurrente afirma que *“D1 no sugiere la misma clase de espuma de la presente solicitud”,* teniendo en cuenta que *“D1, describe que el gas es liberado durante el calentamiento final. En el párrafo que une las columnas 3 y 4 de D1, D1 describe de manera no ambigua que se agrega bicarbonato de sodio para ‘ayudar en la formación de poros en el producto al calentar durante el secado’”.*

TERCERO: Que dentro del contexto antes descrito, esta Entidad procede a resolver el recurso de reposición interpuesto, en los siguientes términos:

El recurrente asegura que los documentos del arte previo citado no afectan el nivel inventivo de la solicitud, por cuanto no es posible derivar la presente invención a partir de las enseñanzas divulgadas en los documentos US 4178392 (D1) y EP 0586138 (D2).

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 47531

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 01-025180

Para dar respuesta a lo anterior, es preciso observar la tabla comparativa presentada por el recurrente, a la cual la Oficina realiza algunas precisiones:

D1	D2	Solicitud denegada
Método para elaborar un producto que contiene grasa agregada. No se menciona la densidad.	Método para elaborar un producto que puede contener grasa agregada o no y que tiene cualquier densidad.	Método para elaborar un producto que no contiene grasa y tiene una densidad deseada.
	Se forma un jarabe de recubrimiento que comprende melaza, jarabe de maíz, miel y agua a 50 – 60°C desprovisto del compuesto liberador de gas.	Formar una mezcla fluida que comprende un azúcar y un material seleccionado entre el grupo que consiste de constituyentes proteicos, malta, acidulantes y sabores.
El ligante puede incluir bicarbonato de sodio, que es liberador de gas.		Introducir un compuesto liberador de gas en la mezcla fluida.
Se combina ligante con cereal y se agrega grasa.	Combinar jarabe de recubrimiento con la fracción de ingredientes secos (puede agregarse grasa de manera opcional). Se vierte o asperge sacarosa líquida sobre la mezcla de cereal.	Mezclar la espuma fluida con el cereal en hojuelas para formar una masa compuesta por hojuelas de cereal cohesionadas por la espuma fluida.
Se moldea el producto, se seca hasta determinada humedad.	El cereal se seca en pantallas secadoras tipo bandeja a una humedad determinada.	La masa se seca a 132 °C para formar el producto de cereal en hojuelas compuesto por hojuelas de cereal cohesionadas por una matriz de espuma sólida.

De la tabla anterior es posible observar, que la característica esencial de la invención denegada es la no adición de grasa, la cual había sido previamente divulgada D2. La obtención de una baja densidad dentro de un rango determinado es consecuencia directa de la utilización de un compuesto liberador de gas, concretamente bicarbonato de sodio. Esta utilización es una práctica antigua y conocida en la tecnología de alimentos, pues se sabe que el uso del bicarbonato de sodio y de compuestos liberadores de gas, en general, en distintos productos como las tortas, el pan, etc., con el fin de disminuir la densidad y lograr texturas suaves de mejor palatabilidad en productos alimenticios, ya que el bicarbonato se descompone en medio ácido o por acción del calor produciendo CO2. Este gas permite que la masa de los productos de panadería tenga una textura suave, ya que cumple la misma función que las levaduras. Es decir, para una persona medianamente versada en la materia, partiendo de las enseñanzas de D2 y del conocimiento elemental de las propiedades del bicarbonato de sodio, resultaba evidente derivar el proceso reivindicado en la solicitud denegada (Fl. 97, línea 25 a 27).

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N.º 47531
Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 01-025180

Frente a que en la presente solicitud no se pueden analizar las etapas del método como si cada una fuera una invención, ni decir que sólo una etapa es distinta y las otras comunes, cabe señalar que la producción de granola, de barras de granola y de productos como los considerados en la solicitud ya eran conocidos en el estado de la técnica.

Es claro que la Oficina no cuestionó la novedad del proceso reivindicado, debido a que no se encontró antecedente que evidencie su divulgación. No obstante, el proceso de producción de la granola reclamado en la solicitud denegada tiene unas etapas conocidas en el estado de la técnica, como el uso de un aglutinante (la solicitante lo llama ligador), para mezclarlo con el cereal: Esta etapa es básica y ha estado divulgada desde hace tiempo en el estado de la técnica (D2, Fl. 97, líneas 45 y 46 y D1, Fl. 93, Col. 3, líneas 32 a 34). La no adición de grasa a los componentes del producto tampoco era nueva (D2, Fl. 97, Pág. 2, líneas 45 y 46). La novedad del proceso reclamado consiste en lograr un producto con baja densidad determinada mediante el uso de un compuesto liberador de gas. Como ya se indicó, para una persona del oficio normalmente versada en la materia resultaba evidente emplear bicarbonato de sodio para reducir la densidad, porque esa es la práctica habitual en alimentos y porque el uso de bicarbonato se había sugerido, específicamente, en el documento D1 (Fl. 93, Col. 3, líneas 67 y 68 y Col. 4, líneas 1 a 2). Por lo tanto, si bien una invención se debe evaluar como un todo, es innegable que un proceso de producción de granola, como el reivindicado en la solicitud denegada, tiene etapas conocidas en el estado de la técnica, como el uso de cereal, de azúcar, etc., así como la combinación del cereal con un aglutinante y la etapa de secado. Todos estos pasos son comunes y el proceso reivindicado sólo se distingue del proceso de D2 en el uso de bicarbonato, el cual era evidente para una persona medianamente versada en la materia y derivado de D1.

El recurrente se pregunta ¿Cómo puedo yo demostrar que tengo un producto nuevo e inventivo y decir que esto no demuestra que el método para su fabricación sea nuevo e inventivo? y, seguido, asegura que, teniendo en cuenta lo anterior, significaría que con un procedimiento totalmente conocido se puede elaborar un producto completamente nuevo e inventivo “¿Es esto posible?”.

En respuesta a lo anterior, la Oficina manifiesta lo siguiente:

- 1) No es posible obtener un producto distinto siguiendo los mismos pasos y usando los mismos materiales. Este concepto coincide con lo expresado por el recurrente.
- 2) En el caso que nos ocupa, no se siguieron los mismos pasos revelados en las anterioridades D1 y D2 para la elaboración del producto objeto de la solicitud, razón por la cual se reconoce la novedad del procedimiento reclamado.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No. 47531

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 01-025180

- 3) No se reconoce el nivel inventivo del procedimiento de la solicitud denegada, teniendo en cuenta que no resulta sorprendente obtener un producto alimenticio menos duro y más esponjoso por haber usado bicarbonato de sodio, ya que el empleo y la forma de acción de este compuesto en productos de panadería ya era conocido en el estado del arte del campo técnico.¹ Ahora bien, el CO₂ producido debido a la descomposición del bicarbonato, se ocluye en la masa del producto de panadería, lo que aumenta su volumen y, por ende, la densidad del producto disminuye.² De tal manera, una persona del oficio normalmente versada en la materia puede establecer las cantidades óptimas de bicarbonato de sodio en la formulación del producto para obtener el efecto deseado.³

El recurrente asegura que la densidad de los productos reivindicados se encuentra descrita en la solicitud. Al respecto, la Oficina está de acuerdo con lo mencionado. Sin embargo, esto no significa que ajustar el valor de la densidad del producto final, confiera al objeto de la solicitud el nivel inventivo para su concesión.

El recurrente afirma que los documentos D1 y D2 habían divulgado el uso de la grasa, pero no los batidos o espumados del aglutinante. Esta Oficina aclara que en la anterioridad D2 no se utiliza grasa en el proceso presentado, mientras que en D1 sí se emplea. Adicionalmente, se reitera que la afectación realizada a la solicitud fue por nivel inventivo.

El recurrente argumenta que la solicitud describe ventajas adicionales logradas por el método de la invención, que incluye una textura más ligera y reducción tanto del despedazamiento (chipping), como de la pérdida de integridad del producto.

Es preciso indicar, que estas ventajas son las que usualmente confiere el bicarbonato de sodio a los productos horneados, lo cual puede ser verificado con cualquier técnico en alimentos.⁴ El bicarbonato de sodio desprende dióxido de carbono que genera burbujas en el producto, con lo cual éste se esponja, reduce su densidad, la textura se vuelve ligera y, gracias a la pérdida de dureza, el producto es más flexible y se desmorona con más dificultad.

Frente a que ningún documento del estado de la técnica describe espumar el ligador antes de que se mezcle con los granos, cabe indicar que el recurrente se refiere, específicamente, al momento en que debe usarse el bicarbonato de sodio para que se produzcan las burbujas de dióxido de carbono. La única diferencia entre el proceso reivindicado y aquel revelado en el estado de la técnica es la

¹ <http://ingenieriadealimentosenpasteleria.blogspot.com/>

² <http://es.wikipedia.org/wiki/Densidad>

³ <http://ingenieriadealimentosenpasteleria.blogspot.com/>

⁴ <http://ingenieriadealimentosenpasteleria.blogspot.com/> y <http://es.wikipedia.org/wiki/Densidad>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 47531

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 01-025180

aplicación de bicarbonato de sodio. Como ya se indicó, la aplicación de bicarbonato de sodio ha sido ampliamente conocida con los mismos fines que buscaba la solicitante, es decir, hacer la masa esponjosa y reducir la densidad del producto (D1, Fl. 93, Col. 3, líneas 67 y 68, Col. 4, líneas 1 a 2). De esta manera, no es sorprendente lograr un producto alimenticio con menos densidad, utilizando el bicarbonato de sodio.

El recurrente asegura que D1 no sugiere la misma clase de espuma revelada en la presente solicitud, teniendo en cuenta que D1 describe que el gas es liberado durante el calentamiento final y que se agrega bicarbonato de sodio para ayudar en la formación de poros en el producto al calentar durante el secado.

Al respecto, el bicarbonato de sodio es un compuesto liberador de dióxido de carbono cuando reacciona con un compuesto ácido. En el caso que no se usa grasa (ácidos grasos), se hace evidente el empleo de un acidulante, tal como lo hace la solicitante. Un técnico en alimentos conoce que al preparar una masa que se desea esponjar (espumar, en el lenguaje de la recurrente) se usa harina, azúcar, grasa (o un acidulante) y bicarbonato de sodio, entre otros componentes, y se bate para que se dé la reacción de generación de CO₂, por lo cual la masa se hincha.

Por lo tanto, no es procedente reconocer nivel inventivo a un proceso de producción de granola por el hecho que se haya usado el bicarbonato para esponjar la masa de la misma manera en que se esponja, por ejemplo, la masa de una torta. Si bien la recurrente cita correctamente el documento D1, lo que sucede en el proceso allí divulgado es que la generación de CO₂ se da en una etapa diferente, pero esto no significa que sea sorprendente o inventiva la masa esponjada preparada para recubrir los cereales de la solicitud denegada, sino que una persona del oficio normalmente versada en la materia conocía las propiedades del bicarbonato de sodio, conocía que si se desea preparar un producto de granola esponjoso puede usarse un compuesto liberador de gas como el bicarbonato, el cual genera CO₂ al contacto con un medio ácido, que en tortas suelen ser los ácidos grasos de la grasa, pero que un producto dietético debe ser un acidulante.

En conclusión, la diferencia entre los productos obtenidos por el método reivindicado en la solicitud denegada y los métodos divulgados en D1 y D2 radica en la esponjosidad, es decir, en la densidad y consistencia. Como ya se indicó, esta esponjosidad se ha logrado en productos alimenticios desde hace mucho tiempo antes de la fecha de prioridad de la solicitud denegada, gracias al uso del bicarbonato de sodio que, al reaccionar con un ácido, genera dióxido de carbono. El medio ácido suele ser la grasa, pero en un medio sin grasa se utilizan, necesariamente, acidulantes, como el ácido cítrico. Por lo tanto, como en la

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 47531

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. No. 01-025180

anterioridad D2 se sugería al técnico de nivel medio que podía no adicionarse grasa a la granola y en D1 se describía que podía adicionarse bicarbonato para la formación de poros, ese técnico habría derivado, de manera evidente, que el bicarbonato podía emplearse para obtener productos esponjados, independientemente de la etapa seleccionada para usarlo.

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

RESUELVE:

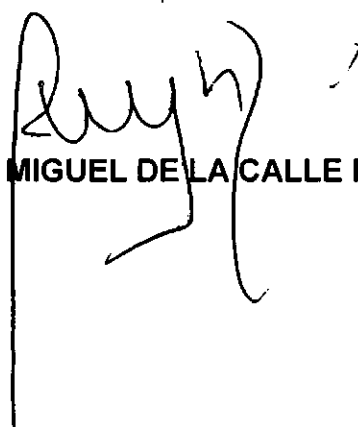
ARTÍCULO PRIMERO: CONFIRMAR la decisión contenida en la Resolución No. 17711 del 26 de marzo de 2010, por medio de la cual se denegó la patente de invención a la creación denominada "PRODUCTOS DE CEREAL TIPO GRANOLA Y METODOS PARA FABRICAR DICHOS PRODUCTOS".

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar personalmente el contenido de la presente resolución al doctor Álvaro Correa Ordoñez, en su calidad de apoderado de THE QUAKER OATS COMPANY, o a quien haga sus veces, entregándole copia de la misma y advirtiéndole que contra ella no procede recurso alguno y, en consecuencia, queda agotada la vía gubernativa.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D. C., a los 31 AGO. 2011

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



JOSÉ MIGUEL DE LA CALLE RESTREPO

Doctor
ÁLVARO CORREA ORDOÑEZ
Avenida 82 No. 10 – 62. Piso 6
Bogotá D.C.

Elaboró: Laura Victoria Camacho C. 
Revisó: Doris Elena Polo C. 
Aprobó: José Luis Londoño F. 

Página 7 de 7