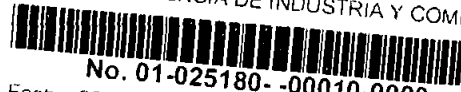


SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 01-025180- -00010-0000

Fecha: 2008-07-10 16:07:17 Dep. 2020 NUECREACION
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 444 RESPUESTAREQUE Folios: 12

Señora

Alix Carmenza Céspedes de Vergel

Jefe de División de Nuevas Creaciones

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

E. _____ S. _____ D. _____

Referencia: Expediente No. 01.025.180

Solicitud de Patente de Invención titulada: "Productos de cereal tipo granola y métodos para fabricar dichos productos"

Solicitante: The Quaker Oats Company

RESPUESTA AL AUTO NOTIFICADO POR FIJACIÓN EN LISTA No. 56**DEL 28 DE FEBRERO DE 2008, OFICIO NO. 3094 (SEGUNDO EXAMEN DE FONDO)**

ÁLVARO CORREA ORDÓÑEZ, mayor de edad y vecino de Bogotá D.C., identificado tal como aparece al pie de mi firma, en mi carácter de nuevo apoderado de la sociedad en referencia, doy respuesta al auto emanado por ese Despacho dentro del término de prórroga solicitado en mi memorial 01-025180-00009-0000 de fecha 30 de mayo de 2008:

1. Objeciones del Examinador**1.1 Claridad de la solicitud**

Considera el Examinador que las expresiones "uno o más" y "con una concentración de grasa de cero" afectan la concisión del capítulo reivindicatorio.

En cuanto a la reivindicación 24, el Examinador sugiere que sea eliminada.

1.2 Evaluación de los requisitos de patentabilidad.

Considera su Despacho que los documentos US4178392 (D1) y el EP0586138 (D2) afectarían el nivel inventivo de la solicitud.

2. Argumentos a favor de la patentabilidad de la solicitud

2.1. De la solicitud de la patente

En cuanto a la observación dirigida al término “uno o más”, el solicitante ha suprimido dicha expresión

En cuanto al tema de la grasa el solicitante está de acuerdo que todo producto contiene algo de grasa y por esta razón, se ha modificado la expresión “con una concentración de grasa de cero” a “no contiene adición de grasa”. Por otra parte su despacho está equivocado en cuanto a que una reivindicación no se puede caracterizar por lo que no contiene. En patentes de química, sobre todo, es muy conocida la expresión inglesa “disclaimer” que es una limitación en un grupo de compuestos por cuanto de un universo de compuestos nuevo reivindicado un pequeño grupo ya era conocido. Entonces se utilizan expresiones como: “en donde dicho grupo funcional X no contiene hidrógeno, oxígeno o cloro”. O también, “en donde dichas aminas no incluyen los compuestos a, b, c, y d”. Hasta hoy no he visto, ni siquiera en la Superintendencia, que se objeten estas expresiones porque están caracterizadas por los elementos ausentes. Esta es realmente una práctica aceptada mundialmente y es que no puede ser de otra manera (no habría otra manera de limitar un grupo de compuestos). La expresión “disclaimer” se traduce al español (Véase Diccionario Jurídico de Cabanelas) como “renuncia a una reivindicación o de un elemento o aspecto de una invención, en materia de patentes”. Por lo tanto su observación es errada y no corresponde a la interpretación correcta en el tema de patentes.

De acuerdo con lo anterior le solicito se acepten las explicaciones y la expresión.

Con relación a la reivindicación 24, ésta se ha eliminado. El solicitante presenta un nuevo capítulo reivindicatorio el cual consta de 10 reivindicaciones. Dicha capítulo reivindicatorio se ha limitado aún más e incorpora la característica de densidad la cual es una característica que es manejada a voluntad para obtener un resultado específico y por lo tanto constituye una de las características novedosas e inventivas de la invención. Así mismo, se anexa formulario de modificación voluntaria y tasa por concepto de dicha modificación.

2.2. Existencia de nivel inventivo por parte de la presente invención

En respuesta a las observaciones ofrecidas por el Examinador en cuanto a que los documentos US4178392 (D1) y EP0586138 (D2) afectarían el nivel inventivo de la solicitud, considero de manera respetuosa que D1 no es relevante para el análisis de nivel inventivo de la solicitud por cuanto en el mismo se enseña que se requiere adicionar grasa, lo cual es contrario a la limitación de la reivindicación relacionada con la no adición de grasa.

2.2.1. Documento US4178392 (D1)

Es correcto que D1 no hace referencia a un componente específico que reaccione con el bicarbonato de sodio. Sin embargo, señalo nuevamente al Examinador que existe una distinción importante entre una espuma, la cual tiene celdas de gas distribuidas esencialmente uniformemente a lo largo de la fase continua (sólida), y un sólido continuo que es esencialmente sólido con unos pocos poros formados a través de este.

Una diferencia importante entre estos sistemas es que la densidad de una espuma puede ser controlada tal y como se enseña solamente en esta aplicación, mientras que la densidad de un material poroso no se controla de esta manera. Además, note que los poros de D1 se forman solamente durante calentamiento y no antes, y por lo tanto no pueden formar o proponer la clase de espuma de la invención reivindicada.

De nuevo, dado que esta solicitud excluye adición de grasa, y D1 requiere adición de grasa, creo que la importancia de D1 no es relevante. Además, el uso de bicarbonato de sodio en otros proyectos de pastelería no hace a las reivindicaciones perder su nivel inventivo. La característica de esta invención se relaciona a la densidad del producto, la cual es controlada

por la densidad de la espuma elaborada. Otros proyectos de pastelería simplemente no son relevantes en este caso.

Ahora bien, el hecho de que D1 no mencione control de densidad es muy importante ya que muestra que D1 no tuvo en cuenta el hecho de que el control de esta densidad es importante, es decir, ni siquiera previó esta contingencia. D1 tampoco enseña ni sugiere la conveniencia de no adicionar grasa; lo cual en comparación con la divulgación que se hace en el presente caso, contribuyen a la densidad y la controlan y dan una textura suave al producto en razón a las celdas formadas. Los poros que se muestran en D1 no brindan estas propiedades.

2.2.2. Documento EP0586138 (D2)

El método de D2 requiere dos pasos no mencionados por el Examinador en su reporte, ya que la adición de azúcares se hace en por lo menos dos pasos en algunas modalidades – una primera cobertura para formar aglomerantes, y luego una segunda adición para añadir los azúcares restantes-.

Así mismo, D2 divulga la adición de grasas adicionales, pero no requiere tal adición. Como en los procesos de dos pasos, como se describe anteriormente, la primera cobertura forma una capa dura para los aglomerados. La segunda cobertura es diferente en composición de la primera, y es batida en un grado moderado para formar espuma. Esta segunda “crema de sacáridos en polvo” no se encuentra en ninguna parte en la presente invención. Aún más importante, no hay divulgación ni enseñanza en D2 que permita llegar a controlar la densidad de la espuma para alcanzar un resultado particular.

En esta misma línea de análisis, simplemente no se sugiere o revela ninguna enseñanza que permita que una persona versada en la materia técnica correspondiente controle la densidad para obtener los efectos que ahora se reclaman.

Por lo tanto, mientras que se revela el uso de bicarbonato de sodio, o el uso de sobre batido pueda, subsiste la cuestión de que ninguno de los documentos citados es muy útil como referencia dado que no estimulan a que una persona versada en la materia a llegar a la solución que ahora se propone. Una vez más, el solicitante desea resaltar que los poros se forman solamente durante el calentamiento.

Nuevamente el solicitante desea hacer énfasis en el hecho de que la densidad del producto es una limitación, así como cualquier otra propiedad o característica podría ser una limitación. De hecho, es un factor distinguible a la luz de los requisitos de patentabilidad. La densidad caracteriza aspectos de la invención porque la invención provee una forma de controlar la densidad para impartir una textura preseleccionada, dureza, gusto en la boca y agrado. La densidad es ajustable en la invención reivindicada, y no es simplemente un resultado inevitable del proceso de manufactura.

En respuesta a la observación del Examinador dirigida al hecho de que no hay resultados comparativos para esta solicitud y D1 y D2, el solicitante explica que D1 no es relevante para la invención reivindicada, pues contiene adición de grasa. En relación con D2, no es posible reproducir el producto porque el texto de D2 es ambiguo con respecto a la calidad de la espuma, y por ende es difícil determinar características comparables. La única descripción que existe es que hay rebasado moderado; lo cual no es cuantificable.

En respuesta a los comentarios del Examinador con relación a la primera respuesta, solo queda agregar que D1 está dirigido a un cereal para desayuno hecho con moldes. El cereal es una mezcla heterogénea de partículas puestas juntas por un aglutinante que contiene azúcar y grasa. El aglutinante puede incluir un gas que evoluciona en agente fermentante. No hay un componente en el aglutinante (azúcar y grasa) que reaccione con el agente fermentante. En lugar, el agente fermentante "asiste en la formación de poros en el producto habiendo calentamiento durante el secado". (Columna 4, líneas 1-2). Por lo tanto, el gas es liberado durante calentamiento/secado para formar poros en el producto. En contraposición, el compuesto liberador de gas en este caso reacciona con un material en el aglutinante fluido para espumar el aglutinante antes que el aglutinante se cure.

Similarmente, la invención reivindicada no se sugiere por la revelación de D2. D2 revela un producto que contiene cereal en el cual los componentes del cereal están unidos por almíbar de azúcar. En la página 4, líneas 38 y siguientes, D2 describe una alternativa para la aplicación del material de la cobertura. Esta alternativa es "‘volver crema’ los sacáridos en polvo antes mencionados". Este material en crema es "batido o sino mezclado para producir un grado moderado de rebasado" y contiene un mínimo de agua. La mezcla de cereal es doblada uniformemente para producir un aglomerado. La mezcla de aglomerado esta "en

última instancia” sujeta a deshidratación o horneado. Esta operación requiere el uso de una cobertura de almíbar y un almíbar de sacarosa como se describe en página 3, línea 45 y siguientes. De acuerdo que, estos almíbares pueden ser aplicados simultánea o secuencialmente. Como se anota en la página 3, línea 54 y siguientes, *“La mayoría del azúcar empleado es sacarosa con el balance hecho de miel, melaza, almíbar de maíz, fructosa alta y convencional[,] y otros ingredientes endulzantes. Los azúcares pueden ser aplicados como un almíbar único o el almíbar de maíz, molasa y otros endulzantes no sacarosos pueden ser aplicados primero como un atomizador en un tambor de cobertura seguido por el almíbar de sacarosa.”*

Como ya se había explicado a ese Despacho, estos azúcares no están bien definidos, y no se ha dado un ejemplo del rebasado, y tampoco existe un ejemplo del ‘almíbar único’ revelado. Esto, por supuesto, hace que sea muy difícil hacer una comparación significativa entre uno y otro invento.

También, la cantidad de agua añadida en esta modalidad de D2 se va a minimizar y este material rebasado podría parecer que comprende solamente sacáridos en polvo, un mínimo de agua y opcionalmente, aceite. En la presente invención, el componente de espuma también comprende otros ingredientes.

En conclusión, ningún documento o ninguna combinación de enseñanzas de estos documentos, sugiere la invención reivindicada. D1 no puede sugerir la invención reivindicada porque no hay una enseñanza o sugerencia en D1 para el uso de un líquido para liberar gas de un compuesto productor de gas. Además D1 requiere poros, no espuma. D2 requiere aplicación de dos almíbares. Además, no hay una forma razonable o técnicamente posible de combinar estos documentos. Por ejemplo, la sugerencia de compuestos desarrolladores de gas en D1 se relaciona con la formación de poros en el aglutinante durante el horneado. D2 se relaciona con un batido antes de la formación.

Se reitera que la invención se relaciona a una idea única – un producto sin adición de grasa de densidad seleccionada controlado por la densidad de la espuma.

Como se describió en la especificación, la espuma y densidad resultante proveen una densidad ajustable y reducida; textura suave; la matriz resultante no se abre fácilmente y partículas del producto no se desprenden; el producto es particularmente apropiado para ser empacado en grandes cantidades.

Como dato complementario me permito informar que a esta solicitud se le ha otorgado patente, también, en Europa (patente EP 01 303 040).

En virtud de lo anterior, solicito que se acepten las razones expuestas en el presente documento y en consecuencia, se otorgue el privilegio de patente de invención para el invento que se tramita en este expediente.

Atentamente,



ALVARO CORREA ORDÓNEZ
C.C.No.79.143.366 de Usaquén
T.P.20.281

Anexos: Capítulo reivindicatorio modificado
 Formulario de modificación
 Recibo

BOGLMS/BOGDMS-119601-V1-.DOC



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

Espacio reservado para el adhesivo de radicación

FORMULARIO UNICO DE CORRECCIONES Y MODIFICACIONES

①

SOLICITUD DE

☐

Corrección de Error Material

☒

Modificación de una solicitud

②

SOLICITANTE

Nombre: THE QUAKER OATS COMPANY

Dirección: 555 West Monroe Street, Chicago Illinois
60661, Estados Unidos de América

Nacionalidad o Domicilio: Chicago, Estados Unidos

Lugar de Constitución: Estados Unidos

Teléfono:

Fax:

E-Mail

IDENTIFICACION

C.C.

☐

NIT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Cual

Número

③

REPRESENTANTE O APODERADO

Nombre: ALVARO CORREA ORDOÑEZ

Dirección: Avenida 82 No.10-62 Piso 6o.

Teléfono: 634 1500

Fax: 376 2211

E-Mail: patents.bogota@bakernet.com

IDENTIFICACION

C.C.

☒

NIT

☐

C.E.

☐

Otro

☐

Cual

Número 79.143.366

TP 20.281

④

Numero de expediente

01.025.180

⑤

Descripción de la corrección o modificación solicitada

El solicitante presenta nuevo capítulo
reivindicatorio con respuesta a auto de fondo.

⑥

Comprobante de Pago No.

08-45801

Fecha

09-JUN-08

⑦

Anexos

☒

Comprobante de pago de la tasa.

☐

Poderes, si fuere el caso.

☐

Documento que acredita la existencia y representación legal de las partes, cuando sean personas jurídicas.

⑧

NOMBRE ALVARO CORREA ORDOÑEZ

FIRMA

C.C. 79.143.366

T.P. 20.281

Instrucciones para el diligenciamiento del presente formulario, ver reverso de esta página.

2000-F03

171

2008/01/11

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 08 - 45,801
FECHA : JUNIO 9 DE 2008

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 01-025180- -00010-0000

Fecha: 2008-07-10 16:07:17 Dep. 2020 NUECREACION
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 444 RESPUESTAREQUE Folios: 12

***** CONSIGNACION *****

VISITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	Vr. PAGO
BAKER & MCKENZIE	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	287210	09/06/2008	37,859,400.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-03	CAMBIO DE MODALIDAD Y MODIFICA	
		12 MARCAS Y LEMAS COMERCIALES	103,000.00
		TOTAL :	\$ 103,000.00

SDN: CIENTO TRES MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

174
18

Reivindicaciones

1. Un método para producir un producto de cereal en hojuelas tipo granola que no contiene grasa agregada y unida en 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 38°C a 8°;
 - (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 que tiene una densidad dentro del rango de 0,35% a 0,50 g/cm³.
2. El método de acuerdo con la Reivindicación 1, el cual comprende, además, la formación de la masa compuesta por cereal en hojuelas y la espuma fluida en una forma preseleccionada, del grosor y el tamaño preseleccionados, antes del curado.
3. Un método de acuerdo con la reivindicación 1 o 2 en el cual el producto es curado de manera que la matriz de

175

espuma sólida represente del 27% al 50%, con base en el peso seco, del producto de cereal.

4. Un método de acuerdo con las reivindicaciones 1 a 3, que comprende calentar la espuma, fluida que contiene el compuesto liberador de gas a una temperatura de desde 50°C a 77°C.
5. Un método de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones previas en donde la mezcla fluida comprende azúcar, un sabor, malta, leche seca descremada y bicarbonato de sodio.
6. Un método de acuerdo con la reivindicación 5, en donde la mezcla fluida comprende sacarosa, sabor, leche seca descremada, sal, bicarbonato de sodio y maltodextrina.
7. Un método de acuerdo con cualquier reivindicación previa, en donde el producto tiene un contenido de humedad en el rango de entre 2,5% y 8% sobre una base de peso seco.
8. Un método de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4 y 7, en donde el compuesto generador de gas se selecciona entre el grupo formado por carbonato de amonio, bicarbonato de amonio, carbonato de potasio, bicarbonato de sodio, bicarbonato de potasio, bifosfato de aluminio, fosfato de aluminio sódico, mezclas de pirofosfato cálcico ácido, monohidrato de fosfato monocálcico, fosfato monocálcico anhidro, dihidrato de fosfato dicálcico, fosfato de aluminio sódico ácido, carbonato de amonio, bicarbonato de amonio, carbamato de amonio, carbonato de calcio, fosfato de amonio, fosfato de diamonio, pirofosfato ácido de sodio, sulfato de aluminio, sulfato de aluminio sódico, tartato de potasio ácido y glucono delta-lactona.

176
18

9. Un método de acuerdo a cualquiera de las reivindicaciones previas, en donde el aglomerante de matriz de espuma sólida comprende celdas formadas por la evolución de un gas luego de la reacción del compuesto liberador de gas y el acidulante, y tiene una textura agradable y masticable.

10. Un método de acuerdo con cualquier reivindicación previa, en donde el cereal en hojuelas es de avena, trigo, cebada, centeno y triticale; o una mezcla de éstos.

BOGLMS/BOGDMS-119602-V1-.DOC

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

202085
Bogotá, D.C.,

Abogado
ALVARO CORREA ORDOÑEZ

ASUNTO Radicación 01025180
 Trámite 002
 Evento 001
 Actuación 430
 Oficio 06067
 Folios 5

Patente de Invención ☒ Patente de Modelo de Utilidad ☐

Vía Nacional ☒

Vía PCT (fase nacional) ☐ Cap. I ☐ Cap. II ☐

Como resultado del examen de fondo, realizado con fundamento en el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica:

1. Documentos estudiados

Capítulo descriptivo: Folios 3 a 19 tal y como fueron presentados.
Capítulo reivindicatorio: Folios 20 a 24 tal y como fueron presentados.
Folios 135 a 137 nuevo capítulo reivindicatorio.
Prioridad: Folio 1, US 09/539829 2000-03-31.
Respuesta del solicitante: Folios 112 a 122.
Segunda respuesta del solicitante: Folios 165 a 171.
Nuevo capítulo reivindicatorio: Folios 174 a 176.

2. Objeto de la invención

Título de la solicitud: Productos de cereal tipo granola y métodos para fabricar dichos productos. Folio 1.

Objeto de la invención: El objeto de la presente solicitud de patente de invención consiste en un producto de cereal que comprende cereal 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.

Reivindicaciones 1–10
Un método para producir un producto de cereal.

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 y suave, pero masticable y un densidad reducida en comparación con los productos de granola tradicionales. Además 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.

El objeto de la solicitud definido anteriormente se clasificó en la IPC A23L1/00, A23L1/168.

3. De la solicitud de Patente (artículo 28 y 30 D. 486)

El nuevo capítulo reivindicatorio presenta un método para producir un producto de cereal en hojuelas tipo granola indicando las etapas del mismo. Y señala específicamente en la etapa c) que se debe calentar la mezcla fluida que contiene el compuesto liberador de gas a una temperatura de 38°C a 8°C. Sin embargo dicho rango de temperaturas nunca fue considerado en el capítulo descriptivo ni en ningún capítulo reivindicatorio anterior. En consecuencia esta condición no es aceptada porque no había sido tenida en cuenta anteriormente y porque no se encuentra sustentada en la descripción.

Asimismo dicha temperatura genera confusión con la información de la descripción y con la misma materia de la reivindicación 4; donde se considera un rango de temperatura de 50°C a 77°C que evidentemente es muy superior al valor de 38°C de la reivindicación independiente. Sírvase aclarar dicha contradicción.

Además de lo anterior, la reivindicación 4 indica que la espuma fluida se calienta, pero tal como se indica en la reivindicación 1, lo que se calienta es la mezcla fluida, para provocar la formación de la espuma fluida. Sírvase utilizar el lenguaje apropiado para definir cada etapa del método de interés y sus condiciones de ejecución.

Por último la reivindicación 1 indica "...una densidad dentro del rango de 0.35% a 0.50g/cm³" Sírvase utilizar la unidades de densidad adecuadas (eliminando el símbolo de porcentaje).

En consecuencia el capítulo reivindicatorio cumplen con el requisito de claridad y sustento en la descripción de acuerdo al art. 30 de la Decisión 486.

4. Determinación del Estado de la Técnica

Considerando que la fecha de la prioridad de la solicitud internacional PCT es 2000-03-31, se realizó la búsqueda en el estado de la técnica y se encontraron los documentos relacionados a continuación, que pueden afectar la patentabilidad del objeto de la presente solicitud:

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

5. Evaluación de los requisitos de patentabilidad (artículo 14 D486)

5.1. Nivel Inventivo (artículo 16 D486)

La presente solicitud de patente divulga 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:

- Formar una mezcla fluida que comprende un azúcar y un material seleccionado

entre el grupo que consiste de constituyentes proteicos, malta, acidulantes y sabores

- Introducir un compuesto liberador de gas en la mezcla fluida
- Calentar la mezcla fluida que contiene el compuesto liberador de gas a una temperatura de 38°C a 8°C
- Permitir que el compuesto liberador de gas reaccione con el acidulante para formar una espuma fluida
- Mezclar la espuma fluida con el cereal en hojuelas para formar una masa compuesta por hojuelas de cereal cohesionadas por la espuma fluida y
- 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 a 0.50g/cm³.

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.

El solicitante argumenta que "la característica de esta invención se relaciona con la densidad del producto la cual es controlada por la densidad de la espuma elaborada..." no obstante el control de la densidad en la industria pastelera se da fundamentalmente por la cantidad de aire en el producto final. Es decir, se sabe que a mayor volumen y menor peso, la densidad del producto será aumentada, y esta definirá unas características específicas, por ejemplo textura.

Ahora bien, la cantidad de aire en el producto final puede ser determinada por el proceso de elaboración, ya sea utilizando grasas y un proceso de batido para incorporar volumen, ó utilizando componentes espumantes como por ejemplo el bicarbonato. En principio a mayor cantidad agregada de componente generador de gas, menor densidad. Acá simplemente se resta un componente y se optimiza la cantidad de compuesto generador de gas hasta obtener una densidad deseada.

En contraste el documento D2 divulga un cereal tipo granola bajo en grasa y el procedimiento para prepararlo. 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 (leche sin grasa, leche en polvo, suero de leche), saborizantes y edulcorantes.

Y también 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 radica en 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.

Por lo tanto una persona versada en la materia, combinando las enseñanzas de los documentos D1 y D2 podría plantear un método como el acá descrito, donde se citan las mismas etapas divulgadas en D1 ó D2 ó que corresponden simplemente a procesos ampliamente utilizados y conocidos en la industria pastera, como son, una mezcla inicial de componentes, una combinación de los cereales con la mezcla de componentes (espuma fluida, recubrimiento ó sistema aglomerante), calentamiento y enfriamiento. Y utilizar un compuesto generador de gas como por ejemplo el bicarbonato de sodio hasta obtener la densidad de producto deseada con efectos directos sobre la textura del producto.

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, se deriva de manera evidente del arte previo y carece de nivel inventivo.

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 le dio importancia y no presento ningún estudio comparativo que evidencie sus eventuales ventajas frente a los productos existentes. O algún otro estudio que evidenciara una 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 lo planteo el solicitante. El numeral c del artículo 28 exige la exposición de las diferencias y eventuales ventajas con respecto a la tecnología anterior. Y teniendo en cuenta que no demostró un efecto técnico sorprende frente al arte previo, se considera que este método es una alternativa obvia para un técnico medio en la materia que definitivamente carece de altura inventiva.

6. Respuesta a los argumentos del solicitante

Inicialmente es importante reiterar que la etapa c) del método de la reivindicación 1 del nuevo capítulo reivindicatorio, presenta un cambio arbitrario y no sustentado en la descripción, que debe ser ajustado a la solicitud inicial.

El solicitante argumenta que "...los poros en D1 se forma solamente durante el calentamiento y no antes y por lo tanto no pueden formar o proponer la clase de espuma de esta invención" no obstante D1 sí podría sugerir la misma clase de espuma, por lo menos en cuanto a la formación de gas dentro de la mezcla. Puesto que D1 incluye bicarbonato de sodio en su mezcla inicial de recubrimiento y además incluye componentes ácidos que pueden empezar a reaccionar con el bicarbonato para dar lugar a la formación de CO_2 y posterior espumado.

Tal como se había argumentado anteriormente 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.

En esta solicitud simplemente se esta presentado un método que se ha optimizado con el fin de obtener un producto con una densidad deseada. Pero que continúa utilizando componentes y etapas fundamentales y conocidas para la producción de cereales tipo granola.

El solicitante argumenta que "...D2 requiere dos pasos no mencionados...una primera cobertura... y una segunda adición..." para lo cual es importante resaltar que la combinación global de cereales con el sistema aglutinante, es muy cercano a lo presentado en esta solicitud, en términos de una mezcla de cereales con una espuma fluida. El análisis de patentabilidad esta enfocado hacia la altura inventiva del método de interés y no de su novedad respecto a D2.

7. Conclusión:

La solicitud presenta problemas de claridad (*artículos 28 y 30*). Los requisitos de patentabilidad de la presente solicitud se encuentran afectados así:

Nº	TÍTULO	REIVINDICACIONES AFECTADAS	REQUISITO QUE AFECTA
D1	US4178392	1-10	Nivel Inventivo
D2	EP0586138	1-10	Nivel Inventivo

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Notifiquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Única N° 10 de 2001.


ALIX CARMENZA CÉSPEDES DE VERGEL
Jefe de División de Nuevas Creaciones
El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha

28 MAYO 2009

CONCEPTO TECNICO No. 1593	EXAMINADOR TECNICO Código No.202085
---------------------------	--