

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:924

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-146145

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 28 de octubre de 2011, con el N° 11-146145-00000-0000, por la(s) sociedad(es) Kellogg Company, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "CEREAL LISTO PARA COMER, MULTI-TEXTURIZADO, CON GRÁNULOS EXTRUIDOS DE ARROZ" que corresponde a la solicitud internacional PCT/US2009/038870 del 31 de marzo de 2009.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 645 del 31 de mayo de 2012, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 13412, notificado por fijación en lista el 30 de julio de 2013, se requirió a la solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

CUARTO: Que la solicitante mediante escrito radicado bajo el N° 11-146145-00008-0000 del 4 de diciembre de 2013, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó nueva(s) reivindicación(es) 1 a 15 que reemplaza(n) las originalmente presentadas, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo. Se aceptó el nuevo capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina "*Los países miembros 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 15, no cumplen con el requisito de novedad. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:924

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-146145

6.1. Objeto de la invención.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de mejorar métodos para formar una hojuela de cereal lista para comer multitexturizada con reducción en costos y tiempo de manufactura. Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un método para preparar una hojuela de cereal lista para comer, multi-texturizada, que incluye los pasos de formar una pluralidad de gránulos de arroz que tienen un primer contenido de humedad de una harina de arroz, formar una mezcla de grano de cereal cocido que tiene un segundo contenido de humedad mayor que el primer contenido de humedad, incrustar la pluralidad de gránulos de arroz dentro de la mezcla de grano de cereal cocido, formar una hojuela de la mezcla multi-componente y calentar la hojuela. Además la invención proporciona una hojuela lista para comer, multi-texturizada, que tiene un pluralidad de gránulos de arroz incrustados en ella.

6.2 Determinación del estado de la técnica.

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 30 de marzo de 2009, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de cual se invoca prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró (encontraron) el (los) siguiente(s) documento(s) que anticipa(n) el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US 2007/0031575	"Puffed grain flake and method of preparation"	8/febrero/2007

El documento D1¹ divulga composiciones de cereales cocidos listos para comer ("RTE") o cereales para el desayuno y aperitivo a base de cereales. Productos de cereales con variada textura y densidad tienen una primera parte más densa continua y una segunda parte discontinua en forma de regiones discretas más altamente hinchados. Los productos listos para el consumo de cereales se fabrican a partir de una masa de cereal seco heterogéneo cocido que comprende una fase continua proporcionada por los ingredientes de cereales cocidos macerados, por ejemplo, corte de trigo integral y una fase discontinua arroz de grano medio vaporizado. Los productos de cereales son hechos por métodos de preparación que implican la formación de una pasta heterogénea de cereal cocida en forma de gránulos húmedos que tiene piezas discretas de arroz sancochado; secado de los gránulos húmedos para formar gránulos secos; descamación de los gránulos secados para formar escamas húmedas, y, calentamiento de la hojuela húmeda donde se saquen y se hinchan los copos para formar copos expandidos que tienen entre 2-5% de humedad y densidad aparente de 270 a 480 g/litro. Los copos se pueden pre-endulzados (resumen)

1http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=US&NR=2007031575A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=20070208&DB=EPODOC&locale=en_EP

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:924
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-146145

6.3. Novedad.

Según lo dispuesto en el artículo 16 de la Decisión 486: *“Una invención se considerará nueva cuando no está comprendida en el estado de la técnica.*

El estado de la técnica comprenderá 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”.

En el presente caso, el método reclamado en la solicitud no es nuevo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 está referida a: *“Un método para preparar un hojuela de cereal lista para comer, multi-texturizada (...)”* (Ver página 12 del radicado N° 11-146145-00008-0000).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en el (los) documento(s) D1 que representa(n) el estado de la técnica:

Tabla 1

Características esenciales	D1
Un método para preparar un hojuela de cereal lista para comer, multi-texturizada, método que incluye los pasos de:	Método para preparar un producto en hojuelas, que comprende las etapas de (reivindicación 10, ejemplos, Figs. 1 a 3)
Formar una pluralidad de gránulos de arroz que tiene un primer contenido de humedad de una harina de arroz.	Prioriconar una pasta de cereal cocida herogenea que tiene una primera parte discontinua provista de granos hidratados de arroz medio cocido (reivindicación 10). El arroz cocido al vapor se seca a hasta contenidos de humedad estables (por ejemplo, aproximadamente 4-12% de humedad). La cascarilla, el salvado y el germen se retiran a continuación del arroz cocido al vapor y se seca, resultando un arroz altamente estable. El proceso de inicio de la cocción no sólo modifica el almidón y sino también permite la retención de gran parte de las vitaminas y minerales naturales en granos, incluso después de descascarar y moler el arroz para eliminar el salvado (Parr. 21). Se entiende que el arroz
Formar una mezcla de grano de cereal cocido, que tiene un segundo contenido de humedad mayor que el primer contenido de humedad.	Proporcionar una segunda fase continua proporcionada por los ingredientes de cereales cocidos y macerados (reivindicación 10). Contenido de humedad de la masa de cereal cocido varía de aproximadamente 20-30%, preferiblemente alrededor de 22-28% (Parr. 28).
Incrustar la pluralidad de gránulos de arroz dentro de la mezcla de cereal cocido	Formación de la pasta heterogénea de cereal cocida en forma de gránulos húmedos en forma individual y que tienen piezas discretas de arroz semi cocido

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:924
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-146145

	(reivindicacion 10).
para crear una mezcla multi-componente.	No se considera. Es una característica funcional que puede aparcer para dar claridad a la reivindiccion pero no le da novedad al método reclamado.
Formar una hojuela de la mezcla multi-componente; y	En etapa (66) de secado de hojuelas húmedas (60) para formar productos en hojuelas de cereales terminados. (Párr. 59). En la figura 2 se obsevan las hojuelas de cereales listos para el consumo (80) de naturaleza heterogénea que incluyen una primera porción continua o fase (82) compuesta principalmente del trigo (u otro grano de cereal macerado), además, una parte discontinua (84) proporcionada por fragmentos discretos del ingrediente arroz medio cocido inflado (hinchado) (Párr. 60).
Calentar la hojuela para crear una hojuela multi-texturizada, en donde la pluralidad de granos de arroz se expande para crear un apariencia de burbujas en la hojuela multi-texturizada.	Calentamiento de la hojuela hasta aproximadamente 2 a 5% de humedad y para hinchar los hojuelas y dar la forma de inflada o de burbujas (reivindicación 10, Párr. 59).
para crear una hojuela multi-texturizada,	No se considera. Caraceristica funcional que puede aparcer para dar claridad a la reivindiccion pero no le da novedad al método reclamado.
en donde la pluralidad de granos de arroz se expande para crear un apariencia de burbujas en la hojuela multi-texturizada.	No se considera. Es un efecto dadas las condicones del método. Hinchar los hojuelas y dar la forma de inflada o de burbujas (reivindicación 10, Párr. 59).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del método de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en el (los) documento(s) D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

En consecuencia, la reivindicación 1 no es nueva, según lo divulgado en el (los) documento(s) D1.

Por su parte, las reivindicaciones dependientes 2 a 11 no mencionan alguna característica que haga nuevo el método de la reivindicación 1, por lo tanto, tampoco cumplen con lo establecido en el mencionado artículo 16 de la Decisión 486.

Ahora bien, el producto reclamado en la solicitud no es nuevo, teniendo en cuenta que la reivindicación 12 está referida a “Una hojuela de cereal lista para comer, multitexturizada (...)” (Ver página 14 del radicado N° 11-146145-00008-0000).

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 12, y las reveladas en el (los) documento(s) D1 que representa(n) el estado de la técnica:

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:924

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-146145

Tabla 2

Características esenciales	D1
Una hojuela de cereal lista para comer, multitexturizada, que contiene:	Hojuelas de cereales listos para el consumo (80) de naturaleza heterogénea que incluyen (Fig. 2, Párr. 61).
Una pluralidad de gránulos de arroz de un producto de arroz, dicha pluralidad de gránulos de arroz tiene un primer contenido de humedad antes del calentamiento, y en donde dicho producto de arroz es una harina de arroz; y	Una parte discontinua (84) proporcionada por fragmentos discretos del ingrediente arroz inflado (hinclado) (Párr. 61). El arroz cocido al vapor se seca a hasta contenidos de humedad estables (por ejemplo, aproximadamente 4-12% de humedad). La cascarilla, el salvado y el germen se retiran a continuación del arroz cocido al vapor y se seca, resultando un arroz altamente estable. El proceso de inicio de la cocción no sólo modifica el almidón y sino también permite la retención de gran parte de las vitaminas y minerales naturales en granos, incluso después de descascarar y moler el arroz para eliminar el salvado (Parr. 21).
Un grano de cereal cocido que tiene un segundo contenido de humedad mayor que el citado primer contenido de humedad antes de calentar,	El cereal cocido (36) material comprende, además, del 10 a 55% de humedad (18). La cantidad de humedad depende, en parte, de los ingredientes de cereales particulares, los productos terminados deseados, el equipo y las técnicas empleadas de cocción. La humedad incluye el aporte de agua a partir de los propios ingredientes de cereales (que a menudo son controlados a aproximadamente 12-15% de humedad), la humedad añadida con cualquier componente de jarabe (24), así como la humedad añadida a través adición de agua o vapor. En una realización preferida, el contenido de humedad de la masa de cereal cocido varía de aproximadamente 20-30%, preferiblemente alrededor de 22-28% antes de salir del recipiente de cocción (Párr. 28 y reivindicación 10).
incrustándose la citada pluralidad de gránulos de arroz en el citado grano de cereal cocido antes de calentar,	No se considera. Corresponde a una característica de proceso y no de producto. Formación de la pasta heterogénea de cereal cocida en forma de gránulos húmedos en forma individual y que tienen piezas discretas de arroz semi cocido (reivindicacion 10).
y en donde los citados gránulos de arroz se expanden durante el calentamiento para crear una apariencia de burbujas en la hojuela multi-texturizada	No se considera. Es un efecto bajo ciertas condiciones de proceso. Calentamiento de la hojuela hasta aproximadamente 2 a 5% de humedad y para hinchar los hojuelas y dar la forma de inflada o de burbujas (reivindicación 10, Párr. 59).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del producto de la reivindicación 12 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:924

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-146145

Por su parte, las reivindicaciones dependientes 13 a 15 no mencionan alguna característica que haga nuevo el producto de la reivindicación 12, por lo tanto, tampoco cumplen con lo establecido en el mencionado artículo 16 de la Decisión 486.

En relación a los argumentos de la solicitante a favor de la novedad de la presente solicitud, en contra del análisis de patentabilidad llevado a cabo con el documento D1, se consideran no persuasivos, ya que como se ha demostrado, dicho documento anticipa todas y cada una de las características técnicas esenciales de las reivindicaciones independientes 1 y 12, así como se muestra en las tablas anteriores, sin que se incluyeran dentro de dichas reivindicaciones alguna otra característica que las hicieran diferentes de la técnica, y contrario a lo que considera la solicitante no presenta diferencia con respecto al estado de la técnica y la materia tal como fue reivindicada no está aportando alguna ventaja al arte previo. Por lo tanto, la solicitud no cumple los requisitos de patentabilidad exigidos por la Decisión 486.

En referencia al argumento de la solicitante, según el cual: “... el documento D1 (US2007/0031575) no divulga una pluralidad de granos de arroz que tienen un primer contenido de humedad de una harina de arroz y un grano de cereal cocido que tienen un contenido de humedad mayor que el contenido de humedad de los granos de arroz. Dicha anterioridad tampoco divulga calentar la hojuela, en donde la pluralidad de gránulos de arroz se expande para crear una apariencia de burbujas en la hojuela multi-texturizada (...), los contenidos relativos de humedad de los granos de arroz y del grano de cereal cocido antes del calentamiento es considerado una característica esencial de la invención y no era conocida previamente en el estado de la técnica(...)”; es necesario señalar que las reivindicaciones 1 y 12 se encuentran redactadas de forma muy general, no caracterizando el método por sus etapas con sus condiciones técnicas como humedad, temperaturas etc., y el producto por sus componentes y los rangos de estos.

Por tanto, la materia tal como fue reivindicada no está aportando alguna ventaja al arte previo, así el documento D1 enseña “harina de arroz” dado que el arroz cocido al vapor se seca y ha pasado por procesos de descascarado y molienda para eliminar el salvado (Párr. 21). En cuanto al contenido de humedad de los gránulos de arroz y el grano de cereal cocido, estos se encuentran dentro del rango reivindicado, es decir, el contenido de humedad del grano de cereal es mayor que el contenido de humedad de los granos de arroz “el arroz cocido al vapor se seca a hasta contenidos de humedad estables (por ejemplo, aproximadamente 4-12% de humedad) (Parr. 21), y el contenido de humedad de la masa de cereal cocido varía de aproximadamente 20-30%, preferiblemente alrededor de 22-28% (Parr. 28).

Por tanto, dado que persisten las objeciones que al respecto fueron trasladadas en el nuevo capítulo reivindicatorio, esta Oficina considera que la invención carece de novedad, y contrario a lo que considera la solicitante la materia tal como fue reivindicada no está aportando alguna ventaja al arte previo.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:924

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-146145

Por otro lado, el artículo 30 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, señala:

“Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción.

Las reivindicaciones podrán ser independientes o dependientes. Una reivindicación será independiente cuando defina la materia que se desea proteger sin referencia a otra reivindicación anterior. Una reivindicación será dependiente cuando defina la materia que se desea proteger refiriéndose a una reivindicación anterior. Una reivindicación que se refiera a dos o más reivindicaciones anteriores se considerará una reivindicación dependiente múltiple.”

En cuanto a la reivindicación 1 contenida en la página 12 del radicado N° 11-146145-00008-0000 del expediente administrativo, se tiene que es una reivindicación que no se ajusta a los parámetros establecidos en el artículo 30 anteriormente transcrito, por cuanto no es clara, dado que dicha reivindicación incluye resultados y/o efectos *“la pluralidad de granos de arroz se expande para crear un apariencia de burbujas en la hojuela multi-texturizada”*, y características funcionales *“para crear una hojuela multi-texturizada,”* que si bien pueden aparecer en la reivindicación para dar mayor claridad, no dan novedad al objeto a proteger.

Similarmente, la reivindicación 12 contenida en la página 14 del radicado N° 11-146145-00008-0000 del expediente administrativo, incluye resultados y/o efectos *“los citados gránulos de arroz se expanden durante el calentamiento para crear una apariencia de burbujas en la hojuela multi-texturizada”*, que como ya se ha mencionado no puede darle novedad al producto reivindicado. Adicionalmente, dicha reivindicación incluye características de proceso *“incrustándose la citada pluralidad de gránulos de arroz en el citado grano de cereal cocido antes de calentar”*, lo cual, no puede darle novedad al producto, dado que esta es una característica de proceso, es decir, esta reivindicación de producto también se encuentra definida en términos del procedimiento de fabricación. Al respecto no debe olvidarse que las reivindicaciones de producto y de procedimiento son diferentes y, por ello, deben redactarse de manera independiente en el pliego reivindicatorio. Sobre las mismas, el Tribunal Andino de Justicia ha dicho lo siguiente:

“El objeto de la invención de producto está constituido por un cuerpo cierto destinado a llenar una necesidad industrial que el estado de la técnica aún no ha satisfecho. En cambio, el objeto de la invención de procedimiento se encuentra conformado por “una serie o sucesión de operaciones que inciden sobre una materia (sólida, líquida o gaseosa) que se encamina a la obtención de una cosa o un resultado”. (Otero Lastres, José Manuel. Ob. Cit)².

Es oportuno aclarar al respecto, que una reivindicación de producto solo puede estar definida o caracterizada en términos de los componentes y la proporción de estos en el producto, es decir, por la forma o constitución del mismo y las partes que lo componen; y no en términos de resultados a obtener, usos, ventajas o efectos. Por su parte, una reivindicación de método, procedimiento o proceso se caracteriza en

2 Proceso 129-IP-2007

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:924

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/11-146145

términos de la secuencia de etapas o pasos de transformación de la materia y las condiciones técnicas específicas para llevarlo a cabo.

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos de la solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentada, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada “CEREAL LISTO PARA COMER, MULTI-TEXTURIZADO, CON GRÁNULOS EXTRUIDOS DE ARROZ”.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la(s) sociedad(es) Kellogg Company, entregándole(s) copia de la misma y advirtiéndole(s) que contra ella(s) procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 17 Ene 2014

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Doctor(a)
LUZ CLEMENCIA DE PAEZ
cavelier@cavelier.com

Elaboró: Yenny Marcela Campos Borda
Revisó: Sonia Andrea Hoyos Baquero
Revisó: Jose Luis Salazar Lopez
Aprobó: Jose Luis Londoño Fernandez