



No. 11-146145-00009-0000

Fecha: 2014-02-27 16:45:21 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 412 REPOSPRESRECU Folios: 24

Señor Superintendente
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
E. S. D.

Trámite : 011
Evento : 378
Actuación : 412

Referencia : Expediente No. **11.146.145**
Asunto : Solicitud de patente para: **"CEREAL LISTO PARA COMER, MULTI-TEXTURIZADO CON GRÁNULOS EXTRUIDOS DE ARROZ"**
Solicitante : **KELLOGG COMPANY**
Fecha de solicitud : 28 de octubre de 2011.

I. RECURSO VÍA GUBERNATIVA

Yo, Luz Clemencia DE PÁEZ, en mi condición de apoderada de la sociedad **KELLOGG COMPANY** solicitante de la patente de la referencia, por el presente escrito atentamente manifiesto a usted que debidamente notificada de la Resolución No. **924** del 17 de enero de 2014, interpongo en su contra el recurso de **REPOSICIÓN**, para que sea revocada y en consecuencia se conceda el privilegio de patente de invención para **"CEREAL LISTO PARA COMER, MULTI-TEXTURIZADO CON GRÁNULOS EXTRUIDOS DE ARROZ"** a favor de **KELLOGG COMPANY**.

II. OPORTUNIDAD DE LA IMPUGNACIÓN

La Resolución No. **924** del 17 de enero de 2014, con fecha de publicación listado 21 de enero de 2014, fecha de vencimiento 21 de febrero de 2014, y fecha del término legal 28 de febrero de 2014.

"EXCELENCIA LEGAL EN UN MUNDO SIN FRONTERAS"

BOGOTÁ - Edificio Siski - Carrera 4 No. 72 - 35 - Tel. (57-1) 347 3611 - Fax (57-1) 211 8650 - Fax in U.S.A: (1-305) 675 7743 - COLOMBIA
MEDELLÍN - San Fernando Plaza - Carrera 43 A No. 1 - 50 - Torre Protección Oficina 652 - Tel: (57-4) 604 4794 Ext. 6729 / 6731 - Fax: (57-4) 604 4731- COLOMBIA

www.cavelier.com
cavelier@cavelier.com

III. LA DECISIÓN RECURRIDA

3.1 Mediante la Resolución objeto de la presente impugnación, el Superintendente de Industria y Comercio decidió:

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

3.2 En la parte motiva de la providencia, se mencionaron los siguientes fundamentos:

3.2.1 “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.”

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

3.2.3 “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.”

3.2.4 “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.”

3.2.5 “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.”

3.2.6 “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.”

3.2.7 “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.”

3.2.8 “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).”

3.2.9 “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.”

3.2.10 “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.””

3.2.11 “En cuanto a la reivindicación 1 contenida en la página 12 del radicado No 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 multitexturizada,” que si bien pueden parecer en la reivindicación para dar mayor claridad, no dan novedad al objeto a proteger.”

3.2.12 “Similarmente, la reivindicación 12 contenida en la página 14 del radicado No 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 (solida, liquida o gaseosa) que se encamina a la obtención de una cosa o un resultado”. (Otero Lastres, José Manuel. Ob. Cit).”

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

IV. OBJETO DEL RECURSO

De acuerdo con los argumentos que expongo a continuación, solicito atentamente a su Despacho lo siguiente:

1. Revocar la Resolución No. **924** del 17 de enero de 2014.
2. Conceder el privilegio de patente de invención para **“CEREAL LISTO PARA COMER, MULTI-TEXTURIZADO CON GRÁNULOS EXTRUIDOS DE ARROZ”** a favor de **KELLOGG COMPANY**.

V. FUNDAMENTOS DEL RECURSO

Respetuosamente me permito disentir de lo expuesto por ese Despacho en la Resolución objeto del presente recurso, toda vez que la presente solicitud sí cumple con los requerimientos de novedad y nivel inventivo exigidos en la Decisión 486, como se demostrará a continuación:

V.I Modificación de una solicitud en trámite

De acuerdo con el artículo 34 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, donde se establece que la modificación de una solicitud es posible en cualquier momento del trámite mientras no implique una ampliación de la solicitud inicial, me permito presentar un nuevo pliego reivindicatorio conformado por 15 reivindicaciones.

Se modificó la reivindicación 1 para especificar el paso de “calentar la pluralidad de gránulos de arroz dentro de la hojuela formada de la mezcla multi-componente al calentar dicha hojuela, para formar una pluralidad de gránulos de arroz expandidos con una apariencia de burbujas en la hojuela multi-texturizada” y la reivindicación 12 para especificar que el cereal comprende “una hojuela formada a partir de una mezcla multi-componente sometida a calor, la mezcla multi-componente comprendiendo”, de manera que dichas reivindicaciones son claras para la persona versada en la materia.

De acuerdo a lo anterior, solicito gentilmente se acepte este nuevo capítulo reivindicatorio teniendo en cuenta que me encuentro dentro del tiempo indicado en la legislación vigente, que la materia a proteger se encuentra totalmente contenida en la solicitud inicial y que se trata de una limitación de la materia. En consecuencia, se cumplen todos los requisitos para que sea aceptada esta modificación.

V.II Argumentos a favor de la novedad de la presente solicitud

De acuerdo con el artículo 16, de la Dec. 486 de la Comunidad Andina, el cual se refiere a la novedad de la invención se establece que:

Artículo 16: *Una invención se considerará nueva cuando no esté 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.”

El método mediante el cual se evalúa la novedad de una invención, es a través de la comparación uno a uno de sus características esenciales. De este modo, para que una invención se objete por novedad, es porque sus características esenciales son **exactamente iguales** a las de un documento del estado de la técnica. Por lo tanto **en caso que llegue a existir al menos una diferencia entre dicha comparación**, se afirma que la invención **SI** cumple con el requisito de novedad.

Con base en lo anterior, respetuosamente manifestamos nuestro desacuerdo con el análisis llevado a cabo por el Examinador y con las conclusiones del mismo y solicitamos atentamente la reconsideración de las razones por las cuales se objeta la novedad, con base en la siguiente información:

Las reivindicaciones independiente 1 y 12 de la presente invención se centran en la diferencia de humedad entre una pluralidad de gránulos de arroz formados a partir de una harina de arroz y un grano de cereal cocido, cuando esos ingredientes son mezclados

juntos para formar una mezcla multi-componente. Cuando los gránulos de arroz son combinados o incrustados dentro de la mezcla de grano de cereal cocido, la mezcla multi-componente que resulta va a tener tanto los gránulos de arroz con un primer contenido de humedad como la mezcla de grano de cereal cocido con un segundo contenido de humedad. Debido a los diferentes contenidos de humedad de los gránulos de arroz y del grano de cereal cocido en la mezcla multi-componente, los gránulos de arroz y el grano de cereal cocido van a reaccionar distinto al calor aplicado a la mezcla multi-componente, con los gránulos de arroz expandiéndose al calentarse y creando una hojuela de cereal multi-texturizada lista para comer con una apariencia de burbujas.

El Examinador malinterpreta la presente invención al no identificar dos diferencias claves de las presentes reivindicaciones con el estado de la técnica:

1. El documento D1 no enseña ni divulga el uso de harina de arroz, como se reclama actualmente, y por el contrario, solo enseña el uso de arroz de grano medio intacto sancochado (semi-cocido), que resulta en propiedades diferentes, y
2. El documento D1 no enseña ni divulga el uso de gránulos de arroz formados a partir de harina de arroz que tienen un primer contenido de humedad e incrustar dichos gránulos en una mezcla de granos de cereal cocidos que tienen un segundo contenido de humedad, un contenido de humedad mayor que el contenido de humedad de los gránulos de arroz, lo que resulta en el efecto de que cuando se calientan hojuelas de la mezcla multi-componente, los dos componentes reaccionan distinto como un resultado de sus distintos contenidos de humedad, los gránulos de arroz expandiéndose para formar una apariencia de burbuja en la hojuela resultante.

En la descripción de la presente solicitud, párrafo [3], se establece: (1) a diferencia de la presente invención basada en harina de arroz, el documento D1 utiliza un arroz de grano medio semi-cocido, (2) utilizar dicho arroz requiere tiempos prolongados de cocción y pasos adicionales de procesamiento, lo cual consecuentemente se traduce en costos y tiempo de fabricación adicionales, y (3) utilizar el arroz semi-cocido requiere agregar un

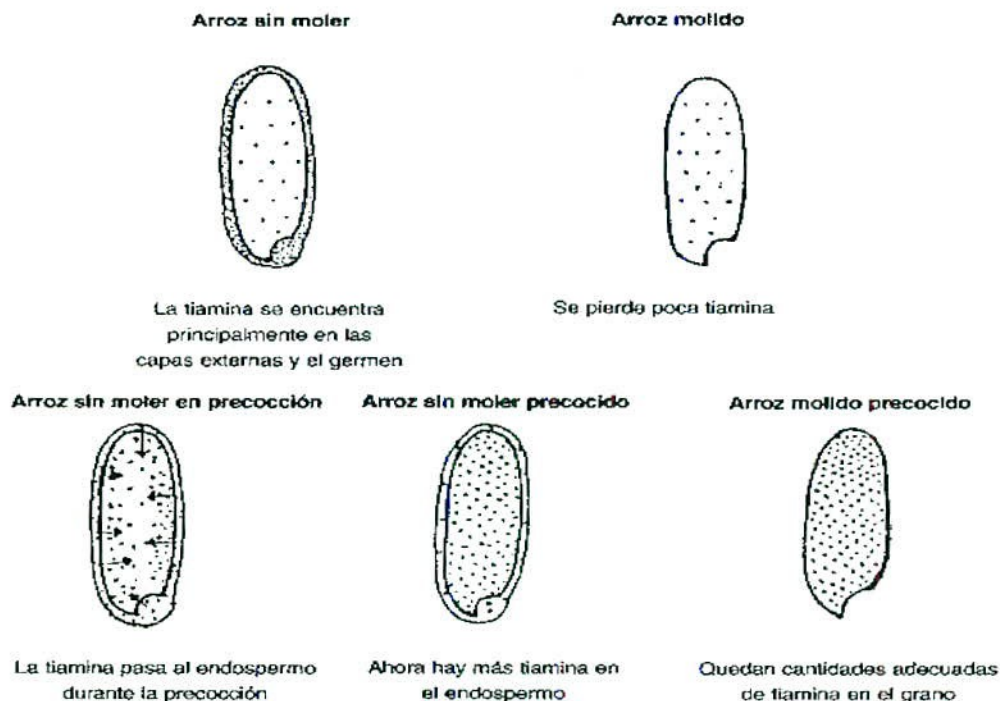
grano entero al arroz semi-cocido con el fin de minimizar la viscosidad del arroz semi-cocido y una mezcla de grano entero, con el fin de ayudar a mantener la identidad del trozo del arroz semi-cocido. De hecho, el mismo documento D1 nota la desventaja de utilizar arroz semi-cocido como un ingrediente en cereales listos para comer “debido al mayor costo del arroz semi-cocido (debido a su proceso pre tratamiento)...” (D1, párrafo [0022]).

A pesar del conocimiento de estas desventajas, el documento D1 no solo enseña y divulga el uso de solo arroz de grano medio semi-cocido y no de harina de arroz, sino que además D1 lo hace de manera que sus enseñanzas se alejan del uso de harina de arroz.

Además, el documento D1 no enseña ni divulga el uso de harina de arroz, de hecho, en ninguna parte se usa el término “harina” en relación con el arroz de grano medio semi-cocido de D1. Por el contrario, D1 enseña o divulga solo el uso de “...arroz de grano medio intacto semi-cocido discreto hidratado” (Resumen; énfasis añadido). El énfasis del documento D1 para utilizar solamente pedazos discretos intactos de arroz de granos medios semi-cocido continúa a lo largo del documento, incluyendo pero no limitado a estas referencias:

1. “pedazos discretos de arroz semi-cocido” (Abstract);
2. “un ingrediente de arroz de grano medio semi-cocido añadido” (párrafo [0007]);
3. “un arroz de grano medio semi-cocido intacto hidratado añadido” (párrafo [0017]);
4. “un ingrediente de arroz de grano medio semi-cocido” (párrafo [0021]);
5. “arroz semi-cocido” como “un ingrediente intacto” (párrafo [0021]);
6. “pedazos discretos discernibles individuales”, no macerados sino en cambio se mantienen “en la forma de pedazos intactos” (párrafo [0048]);
7. una “primera porción discreta proporcionada por el arroz de grano medio semi-cocido” (reivindicación 1); y
8. “granos hidratados de arroz semi-cocido de longitud media” (reivindicación 10).

En vista del énfasis del documento D1 en pedazos discretos intactos de arroz de granos medios semi-cocido, la posibilidad de que en el proceso de su producción, se remuevan cascós, salvado y germen del arroz semi-cocido, no significa que el producto resultante sean una harina de arroz. Contrario a lo afirmado por el Examinador cuando establece: "(...) 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)", la persona versada en la materia que lee el documento D1 entiende que un arroz que pasa por molienda no es equivalente a una harina de arroz, por lo que partiendo de este documento no hubiera podido lograr la presente invención. A continuación se muestran imágenes básicas donde se puede observar la diferencia física entre un arroz cocido que pasa por molienda y una harina de arroz, lo cual el Examinador malinterpreta como equivalentes.



*De www.fao.org



<http://www.foodsubs.com/Flournw.html>



Harina de arroz



<http://www.knowledgebank.irri.org/rkb/index.php/rice-milling>



Arroz molido (milled)

Adicionalmente, anexamos un diagrama del sitio web de Riviana Food Products, que es el “proveedor preferido” del “ingrediente de arroz semi-cocido” divulgado en D1 (párrafo [0024]). Como indica el diagrama, los cascots, salvado y germen se pueden remover sin alterar la integridad del grano de arroz que permanece. Este énfasis de arroz de granos medios discretos intactos semi-cocidos también se muestra en la discusión del documento D1 cuando dicen que utilizan “arroz de longitud media” opuesto a “variedades de granos cortos o largos”, con “arroz de longitud media semi-cocida” siendo “el tamaño ideal para realizar los atributos del producto final” (párrafo [0023]). Finalmente, también se desea resaltar que en la patente equivalente US 8,039,037 (anexada junto al presente memorial), la USPTO no objetó la reivindicación original 1 en vista del documento D1 y con respecto a la reivindicación 31 (correspondiente a la presente reivindicación 12) la USPTO aceptó los argumentos del solicitante de que el documento D1 falla en divulgar las presente hojuelas basadas en gránulos de arroz formados de harina de arroz. Como

se ha demostrado, por lo menos por esta razón el documento D1 no anticipa la presente invención ya que no enseña ni divulga harina de arroz, como se reclama actualmente, de hecho, el documento D1 enseña en contra de cualquier cosa que se parezca a harina de arroz, a pesar de que admiten las desventajas de utilizar arroz de granos medios semicocidos.

En consecuencia, el método reclamado en la presente solicitud de patente SI es novedosa frente a las enseñanzas de D1 toda vez que contrario a lo afirmado por el Examinador y tal como se demostró previamente, el documento D1 no enseña ni divulga el uso de harina de arroz como material de partida y en consecuencia, la materia acá reivindicada se debe tener como novedosa; lo anterior, si se tiene en cuenta que únicamente invenciones con todas las características técnicas identificadas en el mismo documento de la anterioridad pueden afectar la novedad de invenciones reivindicadas en una solicitud presentada posteriormente y por lo tanto, la objeción formulada a este respecto se debe tener por superada.

Además de que el Examinador no entiende apropiadamente que el documento D1 no divulga harina de arroz, el Examinador también falla en reconocer que el documento D1 no divulga una pluralidad de gránulos de arroz que tienen un primer contenido de humedad formado a partir de una harina de arroz y un grano de cereal cocido que tiene un contenido de humedad mayor que el contenido de humedad de los gránulos de arroz. Como se explica en la descripción de la presente solicitud, la diferencia entre los respectivos contenidos de humedad de la pluralidad de gránulos de arroz formados a partir de harina de arroz y el grano de cereal cocido, es un parte esencial de la presente invención por al menos la razón de que "Basándose en el diferencial de humedad, la pluralidad de gránulos de arroz 22 se expande durante el calentamiento para crear una apariencia de burbujas en la hojuela multi-texturizada 20" (párrafo [0029], ver también párrafos [0006], [0028] y [0029]. El documento D1 no divulga calentar la hojuela, en donde la pluralidad de gránulos se expande para crear una apariencia de burbuja en la hojuela multi-texturizada, ni tampoco tiene ninguna enseñanza relacionada con estos factores. De esta manera, los contenidos de humedad respecticos de los presentes gránulos de arroz y grano de cereal cocido antes del calentamiento es una característica esencial de la

presente invención y debido a que no está divulgada en el documento D1 es claro que dicho documento no anticipa como un todo la presente invención y que la presente solicitud no se puede derivar de manera obvia u evidente a partir de las enseñanzas de dicho documento toda vez que no enseña ni sugiere las características esenciales del método acá reivindicado. Por ejemplo, aunque D1 divulga una masa de cereal cocido que tiene un contenido de humedad (párrafo 28 de D1), el contenido de humedad es para la masa heterogénea de cereal cocido de D1 y no el contenido de humedad de solo el ingrediente de cereal (ver también la reivindicación 10 de D1, proporcionando solo que la masa heterogénea de cereal cocido tiene "un contenido de humedad en el rango de entre aproximadamente 10-55%"). El documento D1 no menciona nada con respecto al contenido de humedad de los ingredientes antes de la mezcla con el arroz semi-cocido. La falla del documento D1 de apreciar o divulgar la diferencia de humedad como en la presente, se demuestra adicionalmente por la atribución en D1 de la apariencia "hinchada" de su producto al "perfil de almidón de almidones de amilosa y amilopectina en el arroz de grano medio..." (párrafo [0023] de D1) y no a cualquier diferencia de humedad. Por al menos estas razones, el documento D1 no enseña ni divulga nada con respecto a la relación de humedad entre los presentes gránulos de arroz y la mezcla de grano de cereal cocido como se requiere en las presentes reivindicaciones independientes 1 y 12.

Por todas estas razones, las reivindicaciones 1 y 12 como se encuentran actualmente reclamadas son novedosas y de hecho también inventivas sobre las enseñanzas de D1. Con respecto a la reivindicación 1, el documento D1 no enseña o sugiere un método para preparar una hojuela de cereal lista para comer multi-texturizada que tiene gránulos de arroz formados a partir de harina de arroz y que tienen un primer contenido de humedad que son combinados con una mezcla de grano de cereal cocido que tiene un segundo contenido de humedad para formar una mezcla multi-componente. Es decir, cuando los gránulos de arroz son combinados o incrustados con la mezcla de grano de cereal cocido, la mezcla multi-componente creada va a tener ambos los gránulos de arroz con un primer contenido de humedad y una mezcla de grano de cereal cocido con un segundo contenido de humedad. El documento D1 no enseña ni sugiere que debido a los distintos contenidos de humedad de los gránulos de arroz y granos de cereal cocido en la mezcla multi-componente, los gránulos de arroz y los granos de cereal

cocidos van a reaccionar distinto al calor aplicado a la mezcla multi-componente, de esta forma creando la hojuela multi-texturizada con apariencia de burbuja. Con respecto a la reivindicación 12, el documento D1 no enseña ni sugiere un cereal listo para comer multi-texturizado que tiene una pluralidad de gránulos de arroz de un producto de arroz que es una harina de arroz.

Teniendo en cuenta las diferencias técnicas entre la presente invención y el documento D1 que se demostraron previamente, la persona versada en la materia partiendo del documento D1 no hubiera estado motivada en proporcionar un contenido de humedad en la mezcla de grano de cereal cocido mayor al de los gránulos de arroz formados a partir de harina de arroz con el fin de obtener una apariencia de burbuja. Es decir, la solución de la presente solicitud en su totalidad e integridad no se encuentra anticipada de manera evidente en el estado de la técnica y no existe ninguna indicación en D1 para modificar la solución del estado de la técnica y lograr la presente invención reivindicada, por lo que no se considera obvia y se concluye que también tiene nivel inventivo.

Es importante notar que el Examinador niega la presente solicitud por falta de novedad, sin embargo entre sus argumentos establece que "(...) la materia tal como fue reivindicada no está aportando alguna ventaja al arte previo, así el documento D1 enseña "harina de arroz" (...) 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". No es claro porque el Examinador menciona la ventaja técnica como argumento dentro de su análisis de falta de novedad, para negar la presente solicitud. Sin embargo, respetuosamente recordamos al Examinador que la patente no podrá ser negada con base en objeciones diferentes a las expuestas en la Resolución No. 924, toda vez que al no haber sido trasladadas a mi representada, dicha decisión violaría tanto el tenor literal del artículo 45 de la Decisión 486 como el derecho constitucional al debido proceso. En este evento, y con base en el inciso 2 del artículo 45, respetuosamente solicitamos al Examinador revocar la resolución No. 924 por medio de la cual se decidió denegar la presente solicitud de patente y expedir una nueva acción oficial

que permita a mi representada contra argumentar las mismas o modificar la solicitud con el fin de cumplir los requisitos de patentabilidad, en caso de que sea necesario.

Conclusiones

El documento D1, no resulta anterioridad válida capaz de afectar la novedad y el nivel inventivo de la invención de la presente solicitud. Adicionalmente se está desconociendo el mérito investigativo empleado y que está aportando una ventaja al arte previo.

Por todo lo anterior, consideramos que la presente solicitud cumple a cabalidad con los requerimientos de patentabilidad exigidos por la legislación actual, por lo que atentamente solicitamos en consideración lo siguiente:

VI. PETICIÓN

Por todo lo anterior, solicito a ese Despacho lo siguiente:

6.1 Que al considerar las razones precedentes se revoque la decisión contenida en la Resolución No. **924** del 17 de enero de 2014, en cuanto resuelve negar el privilegio de patente de invención.

6.2 Que se otorgue el privilegio de patente de invención para: que sea revocada y en consecuencia se conceda el privilegio de patente de invención para **“CEREAL LISTO PARA COMER, MULTI-TEXTURIZADO CON GRÁNULOS EXTRUIDOS DE ARROZ”** a favor de **KELLOGG COMPANY**.

VII. NOMBRE Y DIRECCIÓN

El nombre y la dirección del solicitante recurrente son los siguientes:

16

KELLOGG COMPANY

One Kellogg Square,
P.O. Box 3599,
Battle Creek,
Michigan 49016-3599,
Estados Unidos de América

VIII. NOTIFICACIONES

Atentamente manifiesto a usted que recibiré notificaciones en la Secretaría de su Despacho o en mi oficina de abogada situada en la Carrera 4ª. No. 72-35, piso 4º, de esta ciudad de Bogotá, D.C.

IX. ANEXOS

- Formulario de modificaciones en solicitud pendiente.
- Recibo por concepto de presentación de modificaciones a las reivindicaciones por \$128.000.
- Nuevo pliego reivindicatorio conformado por 15 reivindicaciones.
- Portada de patente equivalente No. US 8,039,037 B2.
- Diagrama tomado de la página web de Riviana Food Products.

Señor Superintendente,

Luiz Clemencia Sáez Sáez
LUZ CLEMENCIA DE PÁEZ

C.C. 35.456.344 de Usaquén

T.P.A. No. 23.555



Espacio reservado para el adhesivo de radicación

**DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
MODIFICACIONES Y/O CORRECCIONES****1. Identificación del Trámite**

- ☐ Error material ☒ Modificación a una Solicitud en trámite
- ☒ Patente de Invención
- ☐ Patente de Modelo de Utilidad
- ☐ Registro de Diseño Industrial
- ☐ Esquema de Trazado de Circuitos Integrados

2. Datos del solicitantePersona Natural ☐Persona Jurídica ☒**KELLOGG COMPANY**

Nombre o denominación / Nombre o razón social completa

Nombre representante legal

Tipo de empresa Micro ☐ Pequeña ☐ Mediana ☐ Otra ☐Documento de identificación: ☐ C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ Otro Número _____

Nacionalidad/País de constitución	Dirección y domicilio del titular	Ciudad
Estados Unidos de América	One Kellogg Square, P.O. Box 3599, Battle Creek, Michigan 49016-3599, Estados Unidos de América	Battle Creek, Michigan
Dirección electrónica		No. Fax
clientes@cavelier.com		2 11 86 50
		Número telefónico
		3 47 36 11

- ☐ Autorizo expresamente a la Superintendencia de Industria y Comercio para que todas las comunicaciones sean enviadas a través de la dirección de correo electrónico

3. Datos del apoderado:Apellidos y Nombre
De Páez Luz ClemenciaDocumento de identificación
C.C. 35.456.344Tarjeta profesional
T.P.A. 23.555

Dirección y domicilio		Ciudad
Carrera 4ª No. 72 -35		Bogotá
Dirección electrónica	No. Fax	Número telefónico
cavelier@cavelier.com	2 11 86 50	3 47 36 11
En caso de haber presentado poder general para asuntos que se adelanten ante la Delegatura de Propiedad Industrial, sírvase indicar el número de su radicación o protocolo de poder general		

4. Datos del trámite**Corrección:**Expediente No 11.146.145

Aparece

Debe ser

Modificación:**Modificación al capítulo reivindicatorio.**

Presento nuevo capítulo reivindicatorio compuesto por 15 reivindicaciones y pido respetuosamente que el examen de patentabilidad sea realizado sobre estas nuevas reivindicaciones presentadas. Respetuosamente manifiesto que a pesar de eliminar materia del pliego reivindicatorio originalmente presentado, mi representada no renuncia a la protección que pueda obtener sobre dicha materia y además se reserva el derecho de presentar una solicitud divisional que la contenga durante el trámite de la presente solicitud, beneficiándose de la fecha de prioridad inicialmente reivindicada.

**Modificación al capítulo descriptivo.****Modificación al resumen.****Modificación a los dibujos.****5. Anexos**

Comprobante de pago de la tasa para la presentación de la corrección y/o modificación por \$128.000.



Poder, si fuere el caso.



Documento que contiene las modificaciones o correcciones.



Copia de la solicitud y sus anexos en formato magnético.

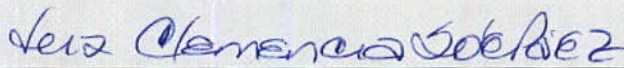
6. Firma

Nombre y apellidos

LUZ CLEMENCIA DE PAEZ

C.C. 35.456.344 DE Usaquén

Firma



Tarjeta Profesional 23.555

REIVINDICACIONES MODIFICADAS

1. Un método de preparar una hojuela de cereal lista para comer, multi-texturizada, método que incluye los pasos de:

formar una pluralidad de gránulos de arroz que tiene 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 para crear una mezcla multi-componente;

formar una hojuela de la mezcla multi-componente; y

calentar la pluralidad de gránulos de arroz dentro de la hojuela formada de la mezcla multi-componente al calentar dicha hojuela, para formar una pluralidad de gránulos de arroz expandidos con una apariencia de burbujas en la hojuela multi-texturizada.

2. El método como se divulga en la reivindicación 1 en donde el paso de formar la pluralidad de gránulos de arroz se define además como incluyendo los pasos de:

disponer harina de arroz y agua en un mezclador para formar una mezcla de arroz;

cocer la mezcla de arroz a un contenido de humedad de entre el 20 y el 30%;

transferir la mezcla de arroz a una formadora; y

formar la mezcla de arroz en la pluralidad de gránulos de arroz.

3. El método como se divulga en la reivindicación 2 que incluye además el paso de agregar por lo menos un aditivo de mezcla de arroz a la mezcla de arroz, en donde al menos un aditivo para el arroz incluye al menos un componente seleccionado de malta, saborizante, colorante, azúcar y sal.

4. El método como se divulga en la reivindicación 2 en donde el paso de formar se define además como formar la mezcla de arroz en la pluralidad de gránulos de arroz que tiene un contenido de humedad de alrededor de 15-20%.

5. El método como se divulga en la reivindicación 4 que incluye además el paso de secar la pluralidad de gránulos de arroz a un contenido de humedad entre el 9% y el 13%.

6. El método como se divulga en la reivindicación 1 en donde el paso de formar la mezcla de grano de cereal cocido se define además como incluyendo los pasos de:

disponer por lo menos un grano de cereal en un mezclador de granos de cereal para formar una mezcla de grano de cereal;

cocer la mezcla de grano de cereal a un contenido de humedad entre el 20% y el 30%; y

transferir la mezcla de grano de cereal cocidos a una formadora.

7. El método como se divulga en la reivindicación 6 en donde el paso de incrustar la pluralidad de gránulos de arroz en el grano de cereal cocido se define además como agregar la pluralidad de gránulos de arroz en la formadora para mezclar la pluralidad de gránulos de arroz en la mezcla de grano de cereal cocido para crear la mezcla multi-componente, que tiene los gránulos de arroz incrustados dentro de la mezcla de grano de cereal cocido.

8. El método como se divulga en la reivindicación 6 que incluye además el paso de agregar por lo menos un aditivo de grano de cereal a la mezcla de grano de cereal, en donde al menos un aditivo de grano de cereal incluye al menos un componente seleccionado de malta, saborizante, colorante, azúcar y sal.

9. El método como se divulga en la reivindicación 6 en donde el por lo menos un grano de cereal incluye al menos uno de trigo, maíz, arroz y cebada.

10. El método como se divulga en la reivindicación 1 en donde el paso de calentar la hojuela se define además como calentar la hojuela en un horno para crear una hojuela multi-texturizada.

11. El método como se divulga en la reivindicación 1 que incluye además el paso de formar un gránulo multicomponente de la mezcla multicomponente antes del paso de formar la hojuela.

12. Una hojuela de cereal lista para comer, multi-texturizada, que contiene:

una hojuela formada a partir de una mezcla multi-componente sometida a calor, la mezcla multi-componente comprendiendo:

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

un grano de cereal cocido que tiene un segundo contenido de humedad mayor que el citado primer contenido de humedad antes de calentar, incrustándose la citada pluralidad de gránulos de arroz en el citado grano de cereal cocido antes de calentar, y los citados gránulos de arroz siendo expandidos durante el calentamiento para crear una apariencia de burbujas en la hojuela multi-texturizada.

13. La hojuela de cereal lista para comer, multi-texturizada, como se divulga en la reivindicación 12 en donde el citado grano de cereal incluye por lo menos uno de trigo, maíz, arroz y cebada.

14. La hojuela de cereal lista para comer, multi-texturizada, como se divulga en la reivindicación 12, que incluye además un aditivo de hojuela dispuesto sobre la hojuela de cereal lista para comer multi-texturizada, en donde el aditivo de hojuela incluye al menos una vitamina, saborizante, endulzantes artificiales, endulzantes y azúcar glaseada.

15. La hojuela de cereal lista para comer, multi-texturizada, como se divulga en la reivindicación 12, en donde la pluralidad de gránulos de arroz es de color o sabor diferentes.



US008039037B2

(12) **United States Patent**
Whitham et al.

(10) **Patent No.:** **US 8,039,037 B2**
(45) **Date of Patent:** **Oct. 18, 2011**

(54) **MULTI-TEXTURED READY-TO-EAT CEREAL WITH EXTRUDED RICE PELLETS**

(75) Inventors: **James Whitham**, Cheshire (GB); **Wolfgang Demelt**, Bremen (DE); **Paul Neumann**, Richland, MI (US); **Brinda Govindarajan**, Battle Creek, MI (US); **Viswas M. Ghorpade**, Portage, MI (US); **Tamila Williams**, Richland, MI (US)

(73) Assignee: **Kellogg Company**, Battle Creek, MI (US)

(*) Notice: Subject to any disclaimer, the term of this patent is extended or adjusted under 35 U.S.C. 154(b) by 323 days.

(21) Appl. No.: **12/414,110**

(22) Filed: **Mar. 30, 2009**

(65) **Prior Publication Data**

US 2010/0247717 A1 Sep. 30, 2010

(51) **Int. Cl.**
A23L 1/164 (2006.01)

(52) **U.S. Cl.** **426/621; 426/560; 426/618; 426/619; 426/620**

(58) **Field of Classification Search** None
See application file for complete search history.

(56) **References Cited**

U.S. PATENT DOCUMENTS

2,975,058 A	3/1961	Colarusso
3,054,676 A	9/1962	Lauhoff et al.
3,062,657 A	11/1962	Vollink
4,073,958 A	2/1978	Abe
4,325,976 A	4/1982	Harrow et al.
4,769,251 A	9/1988	Wenger et al.

5,110,613 A	5/1992	Brown et al.
5,188,860 A	2/1993	Hemann et al.
5,366,749 A	11/1994	Frazee et al.
5,372,826 A	12/1994	Holtz et al.
5,510,130 A	4/1996	Holtz et al.
6,171,631 B1	1/2001	Willoughby et al.
6,291,008 B1	9/2001	Robie et al.
6,303,177 B1	10/2001	Ning et al.
6,319,534 B1	11/2001	Willoughby et al.
7,235,276 B2	6/2007	Allen et al.
7,250,186 B2	7/2007	Pfaller et al.
7,413,760 B2	8/2008	Green et al.
2003/0035864 A1	2/2003	Meschewski et al.
2005/0064080 A1	3/2005	Creighton et al.
2008/0020112 A1	1/2008	Pfaller et al.
2008/0181991 A1	7/2008	Schopf et al.

FOREIGN PATENT DOCUMENTS

EP 0626138 A1 11/1994

OTHER PUBLICATIONS

International Search Report Dated Apr. 14, 2010; 4 Pages.

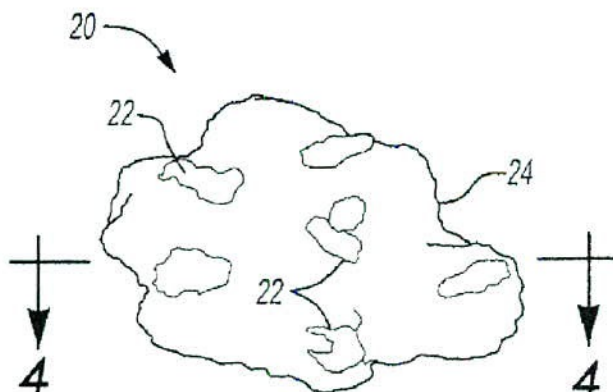
Primary Examiner — Lien Tran

(74) Attorney, Agent, or Firm — Dickinson Wright PLLC

(57) **ABSTRACT**

A multi-textured ready-to-eat cereal flake includes a plurality of rice based pellets embedded in a cooked cereal grain. The plurality of rice pellets are formed from a rice product and have a first moisture content. A cooked cereal grain mixture is then formed and has a second moisture content that is greater than the first moisture content of the rice pellets. The plurality of rice pellets are then embedded within the cooked cereal grain mixture to create a multicomponent mixture. A multicomponent pellet is formed from the multicomponent mixture. The multicomponent pellet is then formed into a flake. The flake is heated to create a multi-textured flake. Based on the moisture differential between the cooked cereal grain and the plurality of rice pellets, the plurality of rice pellets expand to create a blistered appearance on the multi-textured flake.

32 Claims, 2 Drawing Sheets



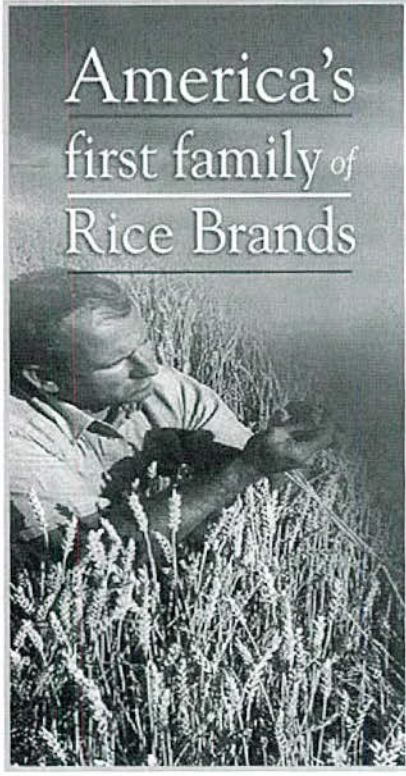


De

http://www.riviana.com/how_rice_is_processed.html



- HOME | SITE MAP
- ABOUT RIVIANA | BRANDS | FOODSERVICE | INDUSTRIAL PRODUCTS | EXPORTS | RICE FACTS
- RECIPES | CORPORATE RESPONSIBILITY | OUR TEAM | LOCATIONS | NEWS | CAREERS | CONTACT



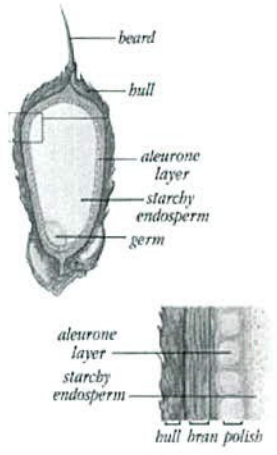
America's
first family of
Rice Brands

How Rice is Processed

Rice in its basic form is known as "rough rice" and is still covered by a non-edible hull or husk. At the mill, rough rice is processed through sorting machines that clean the kernels and remove foreign matter.

The hull is then removed leaving brown rice with the bran layers still surrounding the rice kernel. Grains of brown rice may be milled by removing the bran layers, revealing white rice. Because the most nutritious layers of the rice grain have been removed in the milling process, the white rice is enriched to restore the original levels of thiamin, niacin and iron.

Some of the rice is separated to go through an extra initial processing step that will turn it into parboiled rice. Parboiled rice is subjected to steaming or parboiling while still a brown rice, causing nutrients from the outer husk to move into the grain itself.



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800.176.089-2

- / -



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

RECIBO DE CAJA

No. 14 - 0021740

Bogotá D.C., Febrero 25 de 2014 - 16:49:03

RECIBIDO DE : CAVELIER ABOGADOS

NI 860.041.367

*** Soporte del Pago ***

TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	VR PAGO
CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	651483932	25/02/2014	19.213.000.00

*** Conceptos Pagados ***

CANT	RENTISTICO	CONCEPTO	Vr.UNDITARIO	Vr.CONCEPTO
1	50005-01-03	CAMBIO DE MODALIDAD Y MODIFICACIONES EN CREACION CORRECCION A SOLICITUD EN TRAMITE / MODIFICA	128.000.00	128.000.00
				\$128.000.00

SON: **CIENTO VEINTIOCHO MIL PESOS MONEDA CORRIENTE**

Responsable: _____

Recibo de Caja Aplicado al Expediente No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 11-146145- -00009-0000

Fecha: 2014-02-27 16:45:21 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 378 FASENACIONALI
Act. 412 REPOSPRESRECU Folios: 24

Código: 07994-841-001-8

Sede Centro: Carrera 13 No. 27 - 00 Pisos 3,4,5 y 10 Bogotá, D.C.- Colombia

Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co Conmutador: (571) 5870000 Fax: (571) 5870284 Línea: 018000-910165 Call Center: (571) 6513240

, Febrero 25 de 2014 - 16:49:18