



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. S. D.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 12-164368- -00006-0000

Fecha: 2013-11-06 11:32:27 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALI
Act. 523 RESPUESTA Folios: 10

ASUNTO Solicitud Patente de Invención No. **12-164.368**

Solicitante **GRIFFITH LABORATORIES INTERNATIONAL, INC.**

Oficio **17798**

Yo, **DANILO ROMERO RAAD**, identificado como aparece al pie de mi firma, con domicilio en la Calle 70A No. 4-80, Bogotá D.C., obrando como apoderado de **GRIFFITH LABORATORIES INTERNATIONAL, INC.** domiciliado en Estados Unidos de América, solicitante de la patente en cuestión, en respuesta al oficio No. 17798 notificado por fijación en lista el 24 de septiembre de 2013, me permito manifestar:

1. Modificaciones a la solicitud

Como primera medida, considerando las disposiciones del artículo 34 de la Decisión 486 para que el solicitante pueda modificar la solicitud de patente en cualquier momento del trámite, me permito adjuntar a este memorial nuevo capítulo reivindicatorio que consta de siete (7) reivindicaciones, en los cuales se realizaron las siguientes modificaciones:

- Como primera medida, se desea modificar el título de la invención por "ADOBO PARA CARNES Y MARISCOS QUE CONTIENE METABOLITOS NATURALES Y *PROPIONICBACTERIUM* Y MÉTODO PARA HACER DICHO ADOBO" de acuerdo con la invención definida en las nuevas reivindicaciones.
- De otra parte, se modificó la reivindicación independiente 1 con el fin de definir el adobo para carnes y mariscos por sus componentes y las características de los mismos.
- Del mismo modo, se eliminaron las antiguas reivindicaciones 2 a 6, 14 y 17 a 23, y las antiguas reivindicaciones 7 y 8 ahora dependen de la independiente 1.
- Se modificó la antigua reivindicación 13 (nueva cláusula independiente 4) con el fin de definir específicamente los ácidos orgánicos y la bacteria involucrada en dicho proceso.
- Adicionalmente, se incluyó la nueva reivindicación 7 donde se limita la cantidad de sales orgánicas.
- Finalmente, se modificó todo el capítulo reivindicatorio con el fin de incluir el término "caracterizado por".

Con relación a las modificaciones anteriormente mencionadas, el solicitante manifiesta que las mismas no amplían de ninguna manera la materia objeto de la solicitud en estudio y se realizaron con el fin de superar las objeciones de claridad y nivel inventivo, planteadas por el examinador en el oficio para el cual se está presentando respuesta.

2. Cumplimiento de los requisitos de patentabilidad

a. Claridad de las reivindicaciones

Con relación a la claridad de la solicitud definida en el artículo 30 de la Decisión 486, es deseo del solicitante manifestar que las nuevas reivindicaciones 1 a 7 que se encuentran vigentes y pendientes para la presente solicitud cumplen con el requisito de claridad, tal como puede ser claro para una persona versada en la materia.

Ahora bien, el examinador establece en su concepto técnico que *"La reivindicación 1 no se encuentra debidamente soportada en la descripción puesto que en las realizaciones preferidas hace referencia aparentemente a la preparación del adobo cuyos componentes están mencionados en la tabla 1, puesto que como tal se mencionan los ingredientes pero no un proceso donde se mezcle y se lleve a cabo la fermentación"*, a lo cual el solicitante manifiesta que las nuevas reivindicaciones independientes 1 y 4 definen claramente los componentes que forman parte integral del adobo a proteger como los pasos para hacer dicho adobo, donde las modificaciones realizadas en estas reivindicaciones se encuentran debidamente sustentadas en la Descripción Detallada donde se describen los parámetros de la fermentación en los párrafos [0010] a [0011].

De otra parte, el examinador alega que *"En las reivindicaciones 6, 7, 11, 12, 14, 15, 22 y 23 se menciona que la bacteria *propionibacterium* produce los ácidos orgánicos, pero no se menciona que especie de las bacterias *Propionibacterium*, puesto que es un género de bacterias que posee una extensa cantidad de especies"*, a lo cual el solicitante muy respetuosamente indica que una persona

versada en la materia será capaz de identificar las especies apropiadas de *propionibacterium* para producir por lo menos las cantidades reivindicadas de las sales orgánicas especificadas, por lo que las reivindicaciones objetadas son claras para dicho experto.

Finalmente, el examinador alega que la antigua reivindicación 7 no es clara porque no enumera cuales otras especies bacterianas pueden ser utilizadas, a lo cual el solicitante respetuosamente difiere, ya que una persona versada en la materia sería capaz de identificar otras bacterias que pueden ser utilizadas para hacer adobo tal como se menciona en la reivindicación 1.

En consecuencia, el solicitante establece que las nuevas reivindicaciones 1 a 7 cumplen con el requisito de claridad tal como se encuentra definido en el artículo 30 de la Decisión 486.

b. Nivel Inventivo

Con relación al cumplimiento del requisito de nivel inventivo, el examinador indicó en el oficio 17798 que las antiguas reivindicaciones 1 a 7, 9 a 12 y 17 a 23 de la presente solicitud carecen de dicho requisito a la luz de los documentos D1 (XP002632966) y D2 (Giorgio Giraffa, FEMS Microbiology Reviews, vol 28, p 251 – 260), donde dichas anterioridades enseñan “*un adobo para pollo o cerdo y el método de preparación, donde el adobo comprende suero de mantequilla, mostaza Dijon, miel, sal kosher y condimentos: romero, tomillo, salvia, orégano y pimienta negra*” y “*que en algunos productos lácteos fermentados, suero de mantequilla cultivado, otras bacterias que se introducen intencionalmente para producir compuestos aromáticos en el suero de mantequilla cultivado*”, respectivamente.

En primer lugar, nos permitimos informar que el artículo 18 de la Decisión 486 establece que *"Se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica"*.

En este sentido, el solicitante manifiesta que las nuevas reivindicaciones independientes 1 y 4 mencionan *"Un adobo para carne y mariscos caracterizado porque comprende sales orgánicas de acetato, propionato, lactato, citrato, tartrato y succinato, polipéptidos, péptidos, fosfolípidos y propionicbacterium, en donde entre las sales orgánicas únicamente las sales de acetato, succinato y propionato se encuentran presentes en niveles de 8.9% o más en peso del peso de las sales orgánicas de acetato, propionato, lactato, citrato, tartrato y succinato, los polipéptidos, péptidos, fosfolípidos y propionicbacterium presentes en el adobo"* y *"Un método para hacer un adobo para carne y mariscos caracterizado porque comprende: fermentar azúcares de la leche, azúcares del suero o dextrosa con un cultivo bacteriano de grado alimentario de propionicbacterium para producir ácidos orgánicos de acetato, propionato, lactato, citrato, tartrato y succinato, uno o más fosfolípidos derivados de membranas de células bacterianas y péptidos y polipéptidos derivados de la fermentación; y convertir los ácidos orgánicos a sales orgánicas; en donde entre las sales orgánicas únicamente las sales de acetato, succinato y propionato se encuentran presentes en niveles de 8.9% o más en peso del peso de las sales orgánicas de acetato, propionato, lactato, citrato, tartrato y succinato, los polipéptidos, péptidos, fosfolípidos y propionicbacterium presentes en el adobo"*, respectivamente, donde dichas cláusulas independientes contienen modificaciones que son consideradas como limitaciones que crean una diferencia con el estado del arte, donde estas diferencias no hubieran sido obvias o evidente

para el experto en la materia, tal como se demuestra a continuación.

En primer lugar, el solicitante establece que el examinador alega que los documentos D1 y D2 hacen que la presente solicitud sea obvia, a lo cual el solicitante respetuosamente disiente debido a que las nuevas reivindicaciones independientes, tal cual como fueron modificadas, indican en la parte caracterizadora que *"en donde entre las sales orgánicas únicamente las sales de acetato, succinato y propionato se encuentran presentes en niveles de 8.9% o más en peso del peso de las sales orgánicas de acetato, propionato, lactato, citrato, tartrato y succinato, los polipéptidos, péptidos, fosfolípidos y propionicbacterium presentes en el adobo"*, hecho que no había sido divulgado ni sugerido por ningún documento en el estado del arte, especialmente los documentos D1 y D2, donde esta diferencia no sólo provee novedad a la invención sino que también da nivel inventivo ya que un experto en la materia no se vería motivado a incluirla partiendo de las anterioridades mencionadas.

Así las cosas, es importante resaltar el hecho que el documento D1 revela un adobo que comprende suero de mantequilla y diversos condimentos y sabores. Sin embargo, D1 no enseña ni sugiere la presencia de *propionicbacterium* en el adobo, ni tampoco enseña ni sugiere la presencia de sales orgánicas de acetato, propionato, lactato, citrato, tartrato y succinato en dicho adobo. Además, tampoco sugiere que entre las sales orgánicas únicamente las sales de acetato, succinato y propionato se encuentran presentes en niveles de 8.9% o más en peso del peso de las sales orgánicas de acetato, propionato, lactato, citrato, tartrato y succinato, los polipéptidos, péptidos, fosfolípidos y propionicbacterium presentes en el adobo, tal como se menciona en las reivindicaciones independientes y como se indicó anteriormente.

Del mismo modo, el documento D2 es una revisión de una fermentación alimenticia y revela que en algunos productos lácteos fermentados, la bacteria *propionibacterium* es a menudo introducida de manera intencional para producir compuestos aromáticos y dióxido de carbono en suero de mantequilla cultivado y ciertos quesos. Sin embargo, D2 no enseña ni sugiere un adobo, ni la presencia de sales orgánicas de acetato, propionato, lactato, citrato, tartrato y succinato en dicho adobo. Además, tampoco sugiere que entre las sales orgánicas únicamente las sales de acetato, succinato y propionato se encuentran presentes en niveles de 8.9% o más en peso del peso de las sales orgánicas de acetato, propionato, lactato, citrato, tartrato y succinato, los polipéptidos, péptidos, fosfolípidos y *propionibacterium* presentes en el adobo, tal como se menciona en las reivindicaciones independientes.

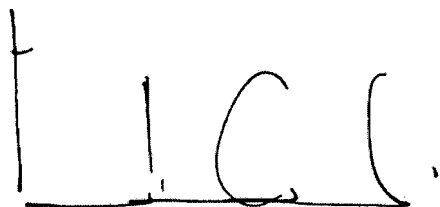
En este sentido, ninguna de las referencias citadas revela, solas o en combinación, el adobo reivindicado o el método reivindicado para hacer un adobo. Por estas razones expresadas con anterioridad, se cree que las nuevas reivindicaciones no son obvias en relación con los documentos D1 y D2.

Por lo tanto, las nuevas reivindicaciones 1 a 7 de la presente solicitud cumplen con los requisitos de novedad y nivel inventivo, tal como se encuentran definidos en los artículos 16 y 18 de la Decisión 486 y de acuerdo con los lineamientos definidos en el Manual Andino de Patentes y la Guía para Examinadores de esa Superintendencia, tal como se indicó previamente.

En conclusión, me permito establecer que gracias a las modificaciones realizadas y los argumentos expuestos anteriormente, la presente solicitud cumple cabalmente con los requisitos de claridad y nivel inventivo respecto al adobo y el método expuestos en las nuevas reivindicaciones 1 a 7.

Por lo tanto, solicito a ese despacho reconocer estos requisitos y conceder el privilegio de patente de invención a la solicitud de mi mandante.

Señor Superintendente,



DANILO ROMERO RAAD
C.C. 79.547.687 de Bogotá.
T.P. 79.289 del C.S. de la J.

REIVINDICACIONES

1. Un adobo para carne y mariscos caracterizado porque comprende sales orgánicas de acetato, propionato, lactato, citrato, tartrato y succinato, polipéptidos, péptidos, fosfolípidos y *propionibacterium*,

en donde entre las sales orgánicas únicamente las sales de acetato, succinato y propionato se encuentran presentes en niveles de 8.9% o más en peso del peso de las sales orgánicas de acetato, propionato, lactato, citrato, tartrato y succinato, los polipéptidos, péptidos, fosfolípidos y *propionibacterium* presentes en el adobo.

2. El adobo de la reivindicación 1, caracterizado porque una o más especies bacterianas diferentes son utilizadas además del *propionibacterium*.

3. El adobo de la reivindicación 1, caracterizado porque el cultivo bacteriano también incluye bacteria del ácido láctico que suministra goma xantana o polisacáridos similares en el adobo.

4. Un método para hacer un adobo para carne y mariscos caracterizado porque comprende:

fermentar azúcares de la leche, azúcares del suero o dextrosa con un cultivo bacteriano de grado alimentario de *propionibacterium* para producir ácidos orgánicos de acetato, propionato, lactato, citrato, tartrato y succinato, uno o más fosfolípidos derivados de membranas de células bacterianas y péptidos y polipéptidos derivados de la fermentación; y

convertir los ácidos orgánicos a sales orgánicas;

en donde entre las sales orgánicas únicamente las sales de acetato, succinato y propionato se encuentran presentes en niveles de 8.9% o más en peso del peso de las sales orgánicas de acetato, propionato, lactato, citrato, tartrato y succinato, los polipéptidos, péptidos, fosfolípidos y *propionibacterium* presentes en el adobo.

5. El método de la reivindicación 4, caracterizado porque una o más especies bacterianas diferentes están presentes además del *propionibacterium*.

6. El método de la reivindicación 4, caracterizado porque el cultivo bacteriano también incluye bacteria del ácido láctico que suministra goma xantana o polisacáridos similares.

7. El adobo de la reivindicación 1, caracterizado porque entre las sales orgánicas únicamente las sales de acetato, succinato y propionato se encuentran presentes en niveles de 12% o más en peso del peso de las sales orgánicas de acetato, propionato, lactato, citrato, tartrato y succinato, los polipéptidos, péptidos, fosfolípidos y *propionicbacterium* presentes en el adobo.