

Respuesta a Requerimientos

1	Datos del Solicitante				
Nombre:		CANBIOCIN INC.	Dirección Electrónica:		info@reyes-abogados.com
Dirección:		Suite 1015, 8308-114 Street, Edmonton, Alberta T6G 2E1	Domicilio/País de constitución:		CANADA - ALBERTA - EDMONTON
Identificación: ☐ CEDULA DE CIUDADANIA ☒ EMPRESA EXTRANJERA ☐ PASAPORTE ☐ CEDULA DE EXTRANJERIA ☐ NIT Número: 516861772044-					
2	Dato de la Creación				
Identificación de la Creación		No. de Certificado	Vigencia	No. de Expediente	Tipo Trámite
MÉTODOS Y COMPOSICIONES PARA LA PRESERVACIÓN MEJORADA DE ALIMENTOS PROCESADOS		000000		13236385	PATENTES DE INVENCION
3	Texto de la Comunicación		RESPUESTA REQUERIMIENTO OFICIO 3372 Y MODIFICACION REIVINDICACIONES		
4	Anexos				

☒ Anexos



REIVINDICACIONES MODIFICADAS.

1. Una composición que comprende un primer preservante; un segundo preservante, en donde dicho segundo preservante comprende una cantidad efectiva de *Carnobacterium maltaromaticum*, según fue depositada en la ATCC bajo los Nos. de acceso PTA-5313, PTA-5314 y PTA-5315; o un fermentado que comprende una bacteriocina producida por la *Carnobacterium*; y un aditivo seleccionado de entre el grupo que comprende un agente antimicrobiano, un emulsificante, un secuestrante, un tercer preservativo, un acidulante, un antioxidante y un complemento.
2. (Cancelada).
3. La composición de la reivindicación 1, en la cual dicho primer preservante es un preservante seleccionado de entre el grupo consistente en un lactato, un diacetato y combinaciones de los mismos.
4. La composición de la reivindicación 1, en el cual el agente antimicrobiano se selecciona de entre el grupo consistente en benzoatos, sorbatos, acetatos, lactatos, citratos y propionatos.
5. Una composición que comprende un primer preservante y un segundo preservante, en donde dicho segundo preservante comprende una cantidad efectiva de *Carnobacterium maltaromaticum*, según fue depositada en la ATCC bajo los Nos. de acceso PTA-5313, PTA-5314 y PTA-5315; o un fermentado que contenga una bacteriocina producida por la *Carnobacterium*, un agente antimicrobiano, un emulsificante, un secuestrante, un tercer preservante, un acidulante, un antioxidante y un complemento.
6. Un método para la preparación de alimentos que comprende poner en contacto un alimento con una cantidad efectiva de un primer preservante y un segundo preservante, en donde dicho segundo preservante comprende una cantidad efectiva de una composición seleccionada de entre el grupo consistente en *Carnobacterium maltaromaticum*, según fue depositada en la ATCC bajo los Nos. de acceso PTA-5313, PTA-5314 y PTA-5315; o un fermentado que contenga una bacteriocina

producida por la *Carnobacterium*, y un aditivo seleccionado de entre el grupo conformado por un agente antimicrobiano, un emulsificante, un secuestrante, un tercer preservativo, un acidulante, un antioxidante y un complemento.

7. El método de la reivindicación 6, en donde el agente antimicrobiano se selecciona de entre el grupo consistente en benzoatos, sorbatos, acetatos, lactatos, citratos y propionatos.

SEÑORES
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES
E. S. D.

REFERENCIA: EXPEDIENTE No. 13-236385
TRÁMITE: RESPUESTA A REQUERIMIENTO.
ESTUDIO DE FONDO, ARTÍCULO 45 – DECISIÓN 486 DE 2000

JUAN PABLO REYES VILLAMIZAR, conocido apoderado del solicitante en el asunto de la referencia, con el acostumbrado respeto, y estando en la debida oportunidad legal, me permito dar respuesta al examen de fondo – artículo 45 de la Decisión 486 de 2000-, notificado mediante fijación en lista de 2016.04.05, en los siguientes términos:

1. De la solicitud de patente - En cuanto a las Reivindicaciones – (Numeral 3.):

- **El señor Examinador objeta las reivindicaciones 1, 5 y 6 por la utilización de expresiones tales como “por lo menos”, “y/o”, “cantidad efectiva” y “un fermentado”.**

Al respecto, en primer lugar anoto que, con el fin de atender el requerimiento en este punto, en el capítulo reivindicatorio modificado que en la fecha se ha presentado a consideración del Despacho, se han eliminado los términos “por lo menos” e “y”, lo que resuelve las objeciones planteadas en ese frente.

De otro lado, muy respetuosamente hago notar que el término “cantidad efectiva” está claramente definido en la descripción como cualquier dosis o cantidad capaz de inhibir las bacterias, preferiblemente las de la especie *Listeria*, y más preferiblemente las de la especie *Listeria monocytogenes*. De igual manera, anoto que el término “fermentado” está claramente explicado en la descripción, y debe entenderse, para efectos de valorar la materia reivindicada, como un producto de fermentación de uno o más cultivos de bacterias naturales, de homólogos pasteurizados o de fermentados sin pasteurizar, heterólogos pasteurizados o fermentados sin pasteurizar, o una combinación de los mismos.

- **El señor Examinador objeta la reivindicación 1 por no ser clara, por estimar que la mención de “un fermentado que contiene al menos una bacteriocina producida por la *Carnobacterium*” consiste en un “resultado a alcanzar”.**

A este respecto nos permitimos manifestar que, además de haberse eliminado el término “al menos” en el capítulo reivindicatorio modificado, la expresión un “fermentado” debe se refiere al uso de un producto de la fermentación de uno o más cultivos de bacterias naturales, según está claramente explicado en el capítulo descriptivo. De tal modo que dicha reivindicación 1 está referida y debe entenderse para fines de valorar la materia reivindicada, a un producto de fermentación que contiene una bacteriocina producida por un cultivo de una bacteria natural, concretamente la *Carnobacterium maltaromaticum*, en los términos que pueden apreciarse en las reivindicaciones modificadas presentadas en la

fecha a consideración del Despacho. Las correcciones referidas atienden plenamente las observaciones del señor examinador.

- **El señor Examinador objeta la reivindicación 2 por supuesta falta de concisión en cuanto a los posibles componentes.**

Sin perjuicio de anotar que se ha retirado dicha reivindicación 2 del capítulo reivindicatorio modificado, hago notar y ruego tener en cuenta para efectos del examen que nos ocupa, que el término “aditivo” está definido en la descripción como uno o más de los aditivos seleccionados, a su vez, de entre un grupo consistente en agentes antimicrobianos, emulsificantes, agentes dispersantes, secuestrantes, un tercer preservante, un acidulante, un antioxidante y un complemento, razón por la cual dicho término está plenamente definido en el expediente.

- **El señor Examinador objeta las reivindicaciones 3 y 4 por incluir los términos “primer preservante” y “agente antimicrobiano”.**

Al respecto ruego tener en cuenta que el término “primer conservante” está claramente definido a lo largo de la descripción y debe entenderse, sin que ello sea indeterminado, como un preservante apropiado para ser usado con un alimento, un producto alimenticio, o como un ingrediente para un producto alimenticio. Algunos preservantes se citan como ejemplos en el capítulo descriptivo e incluyen, sin limitarse a, un lactato y/o un preservante que contenga diacetato, y mezclas de los mismos. Adicionalmente, se ruega tener en cuenta que la mención de un “agente antimicrobiano” debe entenderse referida, de conformidad con lo planteado en el capítulo descriptivo original, a uno o más agentes antimicrobianos que presenten actividad contra uno o más microorganismos, por ejemplo, a bacterias, hongos y levaduras. Hago notar que en el capítulo descriptivo se citan ejemplos de agentes antimicrobianos que incluyen, pero sin limitarse a, benzoatos, sorbatos, acetatos, diacetatos, lactatos, citratos y propionatos.

- **El señor Examinador objeta las reivindicaciones 1, 5 y 6 por indicar supuestos Números de Ingreso inadecuados a ATCC para las diferentes cepas de *Carnobacterium maltaromaticum*.**

Al respecto me permito anotar que *Carnobacterium maltaromaticum* se conocía anteriormente como *Carnobacterium piscicola*, lo que aparece claramente explicado en el capítulo descriptivo de la solicitud original. Siendo así, las menciones de los Números de Ingreso ATCC que se incluyen en las reivindicaciones son correctos y no serán modificados. Con esta aclaración se atienden plenamente las observaciones del señor examinador en este punto.

- **El señor Examinador objeta la reivindicación 5 por estar supuestamente dirigida a las mismas características técnicas de la reivindicación 1.**

Al respecto se ruega considerar que las reivindicaciones 1 y 5 comprenden diferentes características técnicas, en tanto la No. 1 se dirige a una composición que comprende un aditivo seleccionado de entre un grupo que consta de un agente antimicrobiano, un emulsificante, un secuestrante, un tercer preservante, un acidulante, un antioxidante y un complemento, al paso que No. 6 actual se dirige a una composición que comprende una

combinación específica de un agente antimicrobiano, un emulsificante, un secuestrante, un tercer preservante, un acidulante, un antioxidante y un complemento.

- **El señor Examinador objeta las reivindicaciones 6-8 por supuestamente fallar en indicar una secuencia de etapas técnicas esenciales y de condiciones para la implementación del método reclamado.**

Al respecto, debe recordarse que la reivindicación 6 revela:

“Un método para preparar un alimento que comprende poner en contacto un alimento con una cantidad efectiva de un primer preservante y un segundo preservante, incluyendo el segundo preservante una cantidad efectiva de una composición seleccionada de entre el grupo consistente en *Carnobacterium maltaromaticum*, según está depositado en el ATCC bajo los Números de Ingreso PTA-5313, PTA-5314 y PTA-5315; o un fermentado que contenga una bacteriocina producida por la *Carnobacterium*; y un aditivo seleccionado de entre el grupo que consta de un agente antimicrobiano, un emulsificante, un secuestrante, un tercer preservante, un acidulante, un antioxidante y un complemento.”

Así pues, el método allí referido (reivindicación 6) exige el paso activo de contactar un alimento con los componentes que se reclaman, indicándose de ese modo un paso que necesita ser implementado para ejecutar el método reclamado. De conformidad con ello, se estima que la solicitud, en los términos planteados en la mencionada reivindicación 6 y en las subsiguientes 7 y 8, tal como están expuestos, permitiría llevar efectivamente a la práctica la invención reclamada a cualquier persona versada en la materia.

2. De la solicitud de patente - Descripción – (Numeral 3.):

El señor Examinador, con toda razón, objeta la referencia a las Figuras 1-5, por no estar éstas incluidas en la descripción. Al respecto, rogamos tener por no escritas las referencias en cuestión y omitir su valoración para efectos del estudio, teniéndose por eliminada la referencia a las Figuras 1-5 en cualquier aparte de la solicitud. Aunque se estima que ese cambio menor hace innecesario modificar íntegramente el capítulo descriptivo, en el evento de estimarse necesario, tanto el suscrito apoderado como mi representada estaremos en la mejor disposición de aportar una nueva versión de dicha descripción.

3. Examen de Patentabilidad– (Numeral 4.):

El señor Examinador sostiene que las reivindicaciones 1-5 carecerían de novedad con respecto a D1, y que las reivindicaciones 6 a 8 carecerían, por su parte, de novedad a la luz de las revelaciones de D2.

Al respecto me permito recordar que las reivindicaciones en trámite se relacionan con composiciones y métodos que incluyen agentes antimicrobianos, emulsificantes, secuestrantes, preservantes adicionales, acidulantes, antioxidantes y/o complementos.

Con esta definición en mente, basta anotar que ni D1 ni tampoco D2 muestran composiciones o métodos que incluyan tales aditivos, razón por la cual dichos antecedentes fallan en mostrar todos los elementos que hacen parte y cuya presencia

simultánea conforma el objeto de la invención reclamada. Así pues, deberá concluirse que las reivindicaciones en cuestión sí presentan novedad y nivel inventivo, especialmente frente a las revelaciones de D1 y D2.

Petición Final

Por lo expuesto, y en tanto el solicitante considera haber aclarado las objeciones formales y materiales planteadas por el señor Examinador, se solicita la realización de un nuevo examen favorable sobre la solicitud en cuestión, para que se proceda a su otorgamiento respecto de todas las reivindicaciones que hacen parte del capítulo modificado adjunto. Para ese propósito, apporto comprobante de pago de las tasas oficiales aplicables al nuevo examen referido.

Señor Director,



JUAN PABLO REYES VILLAMIZAR

C.C. 80.419.709 de Usaquén

T.P.A. 92.189 del C.S.J.