

REPÚBLICA DE COLOMBIA

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 13056

Ref. Expediente N° 13236385

Señor(a)
GRIFFITH LABORATORIES, INC.
info@reyes-abogados.com

Asunto: PATENTE DE INVENCIÓN

Patente de Invención	PT	Patente de Modelo de Utilidad			
Vía Nacional	NAL				
Vía PCT (Fase Nacional)		Capítulo I		Capítulo II	
No. Solicitud Internacional					
Fecha de Presentación Internacional					

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

1. Documentos estudiados

Descripción:	Radicado N° 13-236385-00000-0000	04/Octubre/2013
Reivindicaciones:	Radicado N° 13-236385-00000-0000	04/Octubre/2013
	Radicado N° 13-236385-00010-0000	07/Junio/2016
Dibujos:	Radicado N° 13-236385-00000-0000	04/Octubre/2013
Secuencias:	Radicado N° 13-236385-00000-0000	04/Octubre/2013
Prioridad(es):	No existen datos de prioridad aplicables.	

2. Objeto de la invención

Oficio N° 13056

Ref. Expediente N° 13236385

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del capítulo primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá en cuenta la tasa pagada por la solicitante al momento de comenzar el examen para las reivindicaciones adicionales; esto es que cuando la solicitud contenga más de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada. En el presente caso se estudiarán las reivindicaciones 1 a 7 del capítulo reivindicatorio (Radicado N° 13-236385-00010-0000).

Título de la solicitud: “MÉTODOS Y COMPOSICIONES PARA LA PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS PROCESADOS”

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de obtener nuevas composiciones y métodos para inhibir el crecimiento de *Listeria monocytogenes* en alimentos y productos alimenticios.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona una composición que contiene conservantes con cepas del género *Carnobacterium* para el tratamiento de Listeria en alimentos.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): B65D 81/28.

3. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

1. La reivindicación 1 no se encuentra sustentada en el capítulo descriptivo ya que se refiere a una composición que comprende tres componentes que constituyen dos preservantes y un aditivo, sin embargo en los ejemplos divulgados en el capítulo descriptivo solo se evidencia el desarrollo de formulaciones que comprenden una preparación congelada, seca de CB1 y su fermentado seco combinada con los conservantes lactato de sodio, mezcla de lactato de sodio / acetato de sodio y un conservante Alta 2341 (Pág. 21-27 del Radicado N° 13-236385-00000-0000), lo cual de acuerdo con la reivindicación 2 que caracteriza el primer preservante como lactato o diacetato se refiere al desarrollo de composiciones que comprenden únicamente dos componentes. Por tanto, no hay evidencia de composiciones que comprendan aditivos, sino únicamente de composiciones de la bacteria CB1 o su fermentado y lactatos o diacetatos. Se sugiere al solicitante restringir la reivindicación a una razonable generalización de las composiciones desarrolladas y evaluadas de manera que se encuentren debidamente soportadas y sea posible determinar un efecto técnico asociado a las mismas.
2. La reivindicación 4 no se encuentra sustentada en el capítulo descriptivo, ya que caracteriza los aditivos que constituyen el tercer componente de la composición bacteriana reivindicada, sin embargo como se mencionó

Oficio N° 13056

Ref. Expediente N° 13236385

anteriormente solo existe sustento para el desarrollo de composiciones de dos componentes que comprenden la bacteria CB1o su fermentado en conjunto con preservantes lactatos y diacetatos (Pág. 21-27 del Radicado N° 13-236385-00000-0000), por lo cual se considera que otros aditivos como los benzoatos, sorbatos, citratos y propionatos no se encuentran en las composiciones divulgadas. Se sugiere al solicitante restringir la reivindicación a una razonable generalización de los componentes adicionados de manera que se encuentren debidamente soportados.

3. Las reivindicaciones 1 y 5 no son claras ya que se refieren a una composición que no se define a través de sus componentes y las proporciones de estos, ya que dicha composición parece comprender tres componentes, sin embargo la redacción de la misma impide comprender si realmente contiene tres componentes y cuales son cada uno de los respectivos componentes. Se sugiere redefinir el objeto reivindicado realizando las correspondientes correcciones de redacción de manera que sea posible claramente identificar el número de componentes de la composición y las proporciones de los mismos.
4. La reivindicación 6 no es clara ya que se refiere a un método cuyo único paso esencial se refiere a poner en contacto un alimento con una cantidad efectiva de un primer preservante y un segundo preservante, sin embargo no es posible establecer la naturaleza del primer preservante ya que según la redacción del método este solo se caracteriza el segundo preservante. Se sugiere al solicitante redefinir el método reivindicado de manera que sus pasos esenciales definan de manera clara las condiciones necesarias para llevar a cabo el mismo.
5. La reivindicación 7 no se encuentra sustentada en la divulgación del capítulo descriptivo ya que no hay evidencia en los ejemplos divulgados en el capítulo descriptivo del desarrollo de métodos para la preparación de alimentos que comprendan poner en contacto el alimento con cantidades efectivas de benzoatos, sorbatos, citratos y propionatos (Pág. 21-27 del Radicado N° 13-236385-00000-0000). Se sugiere al solicitante restringir las reivindicaciones a los métodos que han sido desarrollados y evaluados de manera que se encuentren debidamente soportados y sea posible llevar a cabo la reproducción de los mismos.

4. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación de la solicitud de patente nacional: 04 de octubre de 2013, y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
------	-----------	--------	----------------------

Oficio N° 13056

Ref. Expediente N° 13236385

D1	US 20120064210	"Enhanced Preservation of Processed Food"	15/Marzo/2012
D2	WO2006063428	"Lactic acid bacteria for the treatment of food"	22/Junio/2006

El documento D1¹ divulga composiciones y métodos para tratar *Listeria* in alimentos, en donde las composiciones y métodos incluyen al menos un primer preservante y un segundo preservante seleccionado del grupo que consiste de una especie de *Carnobacterium*, una bacteria de *Carnobacterium maltaromaticum*, un fermentado, que contiene al menos una bacteriocina y combinaciones de los mismos (Pág. 1, Resumen).

El documento D2² divulga métodos y composiciones que involucran cepas de *Carnobacterium maltaromaticum* (anteriormente conocida como *C. piscícola*) o fermentados asociados y composiciones con bacteriocinas para tratar comidas, tales como carnes frescas o procesadas, contra la contaminación bacteriana (Pág. 1, Resumen).

5. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en: *"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."* (Ver página 3 del radicado N° 13-236385-00010-0000)

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1
Una composición que comprende	Una composición que comprende (Pág. 5, Rev. 1)
un primer preservante;	Un primer preservante y (Pág. 5, Rev. 1)
un segundo preservante, que comprende una cantidad efectiva de <i>Carnobacterium maltaromaticum</i> , depositada con los Nos. De acceso PTA-5313, PTA-5314 y PTA-5315;	Un segundo preservante que comprende una cantidad efectiva de una composición seleccionada del grupo que consiste de al menos una especie de <i>Carnobacterium</i> (Pág. 5, Rev. 1) donde la especie es <i>Carnobacterium maltaromaticum</i> depositada en la ATCC bajo los números de acceso PTA-5313, PTA-5314, PTA-5315 (Pág. 6, Rev. 3)

1 <https://www.google.ch/patents/US20120064210>

2 <https://www.google.com/patents/WO2006063428A1?cl=en>

Oficio N° 13056

Ref. Expediente N° 13236385

o un fermentado que comprende una bacteriocina producida por la <i>Carnobacterium</i> ;	Un fermentado que contiene al menos una bacteriocina producida por la especie de <i>Carnobacterium</i> (Pág. 5, Rev. 1)
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.”	Una o más bacteriocinas parcialmente purificadas y combinaciones de las mismas (Pág. 5, Rev. 1) donde las bacteriocinas son péptidos antimicrobianos (Pág. 3, Párr. [0033]).

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

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

Adicionalmente el documento D1 menciona que dicho primer preservativo es un agente químico convencional tal como un acidulante (Pág. 2, Párr. [0017]) o un preservativo seleccionado del grupo que consiste de un lactato, diacetato y combinaciones de los mismos (Pág. 5, Rev. 2), más específicamente lactato de sodio y diacetato de sodio (Pág. 6, Rev. 3).

Las reivindicaciones dependientes 2 – 5 no mencionan alguna característica que haga nueva a la composición de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no son nuevas.

La reivindicación 6 consiste en: “*Un método para la preparación de alimentos que comprende (...)*” (Ver página 3 del radicado No 13-236385-00010-0000)

Tabla 1

Características esenciales	D1
Un método para la preparación de alimentos que comprende	Un método procesar un producto alimenticio que comprende:(Pág. 6, Rev.6)
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 <i>Carnobacterium maltaromaticum</i> , 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 <i>Carnobacterium</i> , y un aditivo seleccionado de entre el grupo conformado por un agente antimicrobiano, un emulsificante, un secuestrante, un tercer preservativo, un	Contactar el producto alimenticio con una cantidad efectiva de un primer preservativo y un segundo preservativo que comprende una cantidad efectiva de una composición seleccionada del grupo que consiste de al menos una especie de <i>Carnobacterium</i> (Pág. 6, Rev.6) donde la especie es <i>Carnobacterium maltaromaticum</i> depositada en la ATCC bajo los números de acceso PTA-5313, PTA-5314, PTA-5315 (Pág. 6, Rev. 11), un fermentado que contiene al menos una bacteriocina producida por dicha especie de <i>Carnobacterium</i> y uno o más bacteriocinas (antimicrobianas) parcialmente purificadas y combinaciones de las mismas (Pág. 6, Rev.6)

Oficio N° 13056

Ref. Expediente N° 13236385

acidulante, un antioxidante y un complemento	
--	--

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del método de la reivindicación 6 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

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

Adicionalmente el documento D1 menciona que dicho primer preservativo es un agente químico convencional tal como un acidulante (Pág. Párr. [0017]) o un preservativo seleccionado del grupo que consiste de un lactato, diacetato y combinaciones de los mismos (Pág. 6, Rev. 9), más específicamente lactato de sodio y diacetato de sodio (Pág. 6, Rev. 3).

La reivindicación dependiente 7 no menciona alguna característica que haga nueva a la composición de la reivindicación 6, por lo cual se considera que no son nuevas.

La reivindicación 6 consiste en: *“Un método para la preparación de alimentos que comprende (...)”* (Ver página 3 del radicado No 13-236385-00010-0000)

Tabla 1

Características esenciales	D2
Un método para la preparación de alimentos que comprende	Un método para tratar un producto alimenticio contra Listeria que comprende:(Pág. 58, Rev.1)
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	Contactar el producto alimenticio con una composición que comprende uno o más cultivos de bacterias seleccionadas del grupo que consiste de: Carnobacterium piscicola cepa CB1 (ATCC Accesoión No. PTA-5313), Carnobacterium piscicola cepa CB2 (ATCC Accesoión No. PTA-5314) y Camobacterium piscicola cepa CB3 (ATCC Accesoión No. PTA-5315), (Pág. 58, Rev.1), o al menos una bacteriocina (antimicrobiano) o combinaciones de las mismos (Pág. 58, Rev.2) y un fementado adicional (Pág. 59, Rev. 15).

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del método de la reivindicación 6 habían sido divulgadas previamente en el documento D1, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

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

Oficio N° 13056

Ref. Expediente N° 13236385

La reivindicación dependiente 7 no menciona alguna característica que haga nueva a la composición de la reivindicación 6, por lo cual se considera que no son nuevas.

6. Conclusión

Los requisitos de Patentabilidad de la presente solicitud están afectados así:

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US 20120064210	1 a 7	Novedad
D2	WO2006063428	6 y 7	Novedad

7. Respuesta a los argumentos de la solicitante

Argumentos con respecto a D1

1. La solicitante argumenta que el documento D1 no enseña composiciones y métodos que comprendan los aditivos señalados en el capítulo reivindicatorio.

Se aclara que contrario a lo afirmado por la solicitante el documento D1 si enseña composiciones y métodos que comprenden los aditivos señalados en la solicitud, ya que se refiere a un método para tratar un alimento que comprende (Pág. 3, Rev. 6) contactar dicho alimento con una composición que comprende preservativos de tipo agente químico convencional tales como acidulantes (Pág. Párr. [0017]) o preservativos seleccionados del grupo que consiste de un lactato, diacetato y combinaciones de los mismos (Pág. 6, Rev. 9), más específicamente lactato de sodio y diacetato de sodio (Pág. 6, Rev. 3). Adicionalmente el documento menciona que la composición puede comprender una o más bacteriocinas parcialmente purificadas y combinaciones de las mismas (Pág. 5, Rev. 1) donde las bacteriocinas son péptidos antimicrobianos (Pág. 3, Párr. [0033]).

En cumplimiento del artículo 45, de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Si como respuesta a este requerimiento el solicitante llegara a modificar: i) el capítulo reivindicatorio, ii) la descripción de la invención a proteger, iii) o presente un nuevo capítulo reivindicatorio, y desee que se realice un nuevo examen de patentabilidad a esta modificación, no deberá pagar la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente a la tasa de examen de patentabilidad. En todo caso, el número de requerimientos por no patentabilidad estará supeditado a que el término del estudio de patentabilidad no sea superior a 18 meses, contados desde la publicación de la solicitud de patente de invención. Adicionalmente, se le recuerda al solicitante que si como respuesta a este requerimiento llegara a modificar el capítulo reivindicatorio y

Oficio N° 13056

Ref. Expediente N° 13236385

éste contenga más de diez (10) reivindicaciones deberá pagar la tasa por reivindicación adicional.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante para los sesenta (60) días.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el Título I, Actuaciones ante la Superintendencia de Industria y Comercio; Capítulo sexto, publicación, comunicación, notificación y ejecutoria de las decisiones de la Superintendencia de Industria y Comercio, informándoles que contra el mismo no procede el recurso de la vía gubernativa.

Atentamente,



DIRECTOR DE NUEVAS CREACIONES (C)

Elaborado: PAULA ANDREA MORENO GONZALEZ

Revisado: SANDRA CAROLINA CRESPO

Aprobado: JOSÉ LUIS SALAZAR