

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7484

Ref. Expediente N° 16001537

Por la cual se deniega una Patente de Invención

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 5 de enero de 2016, con el N° 16-001537-00000-0000, por STARBUCKS CORPORATION D/B/A STARBUCKS COFFEE COMPANY, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "PROCEDIMIENTOS DE BIOCONSERVACIÓN PARA BEBIDAS Y OTROS ALIMENTOS", que corresponde a la solicitud internacional que corresponde a la solicitud internacional PCT/US2014/043725 del 23 de junio de 2014.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 757 el 8 de abril de 2016, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 13663, notificado el 20 de septiembre de 2017, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara(n) 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 el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° 16001537 el 29 de noviembre de 2017, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentan nuevas reivindicaciones 1 a 39 que reemplazan las originalmente presentadas, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo. Se acepta este último 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.*"

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7484

Ref. Expediente N° 16001537

SEXTO: Que por otra parte 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.”

El capítulo reivindicatorio radicado bajo el N° NC2017/0009271 del 29 de noviembre de 2017 no se ajusta a los parámetros establecidos en el artículo 30 anteriormente descrito ya que no es claro por las siguientes causas:

El capítulo reivindicatorio menciona el término “(...) de bajo contenido en ácido”, a lo largo del capítulo reivindicatorio, lo que es ambiguo y por lo tanto no define las características técnicas de la bebida que se reclama.

Por otra parte, caracteriza los procesos reclamados, sus etapas y los productos obtenidos de los mismos, por medio de resultado a alcanzar, empleando expresiones referidas a:

- Resultados esperados del método reclamado cómo: “(...) inhibiendo así la viabilidad y/o actividad metabólica de microorganismos patógenos y controlando de este modo el crecimiento de microorganismos patógenos”, (Reivindicaciones 1 y 32), “(...) en el que el pH reducido evita el crecimiento de microorganismos patogénicos, previniendo así el deterioro” (Reivindicación 31).
- Resultados de condiciones que no hacen parte del método reclamado, las cuales pueden o no ocurrir: “(...) reduciendo dichos microorganismos inoculados el pH de dicha bebida estable a menos de 4.5 cuando dicha bebida estable se somete a un periodo de abuso de temperatura que comprende la elevación de la temperatura de dicha bebida estable a temperaturas superiores a 4,44°C,” (Reivindicación 1), “(...) en el que el pH de la bebida estable no cambia sustancialmente hasta que la bebida estable es expuesta a temperaturas superiores a 4,44°C.” (Reivindicación 12), “(...) de modo que dichos microorganismos inoculados reducen el pH de dicho zumo estable a menos de 4.5, cuando dicho zumo estable se somete a un periodo de abuso de temperatura que comprende la exposición a temperaturas superiores a 4,44°C”

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7484

Ref. Expediente N° 16001537

(Reivindicación 32), “(...) en el que la población inoculada se inactiva cuando se almacena a temperaturas entre 1,66 y 5,55, y en el que la población inoculada reduce el pH del zumo de bajo contenido en ácido a un pH inferior a 4.6 cuando se expone a temperaturas por encima de 5,55°C” (Reivindicación 36), “y además reducirá el pH del zumo de bajo contenido en ácido a un pH inferior a 4,6 si el zumo es expuesto a temperaturas superiores a 5,55°C” (Reivindicación 37) “(...) en el que la población inoculada reduce el pH del zumo de bajo contenido en ácido a un pH inferior a 4,6 cuando es expuesto a temperaturas superiores a 5,55°C.” (Reivindicación 38).

- La inhibición del crecimiento de patógenos esperado como resultado del método reclamado “(...) el pH reducido de menos de 4.5 inhibe el crecimiento de *C. botulinum*, *C. butyricum*, *C. baratii*, *C. argentinense* y combinaciones de los mismos, (...)” (Reivindicación 13), “(...) el pH reducido de menos de 4.5 además inhibe el crecimiento de microorganismos del género *Salmonella*, microorganismos del género *Lysteria*, microorganismos del género *Leuconostoc*, microorganismos del género *Pediococcus* y/o *E. Coli* (...)” (Reivindicación 14), y “(...) en el que el pH reducido de menos de 4,5 además inhibe el crecimiento de *C. botulinum*, *C. butyricum*, *C. baratii*, *C. argentinense* y combinaciones de los mismos” (Reivindicación 35).
- Definen los rangos de temperatura que hacen parte de la etapa de “abuso de temperatura” o el tiempo en el cual se da el cambio de pH como resultado del mismo, no son admisibles, toda vez que se refieren a una etapa o condición que no hace parte del método que se reclama, es decir una etapa que no hace parte del proceso del control de crecimiento de microorganismos, sino que ocurre después del mismo y que puede o no ocurrir. De esta forma, dichos rangos de tiempo y temperatura no se consideran características técnicas de los procesos reclamados (reivindicaciones 7-11).

Definen un producto (zumo) en términos del tratamiento al cual es sometido, la cual no es una característica técnica del mismo (reivindicaciones 37-39).

SEPTIMO: Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 39 incluidas en el radicado bajo el N° 16001537 del 29 de noviembre de 2017, no cumplen los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

7.1 Objeto de la invención

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7484

Ref. Expediente N° 16001537

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar metodologías para la conservación de alimentos para evitar el crecimiento de microorganismos patógenos, es decir evitar la contaminación y el enranciamiento del alimento, y aumentar su tiempo de conservación.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un método en donde se manipula el pH de alimentos con bajo contenido en ácido mediante microorganismos no patógenos para generar un medio ambiente local que es adverso a microorganismos patógenos.

7.2 Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 27 de junio de 2013, que corresponde a la fecha de presentación de solicitud de patente nacional. Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	US20080317823	"High Pressure Processing of Bioactive Compositions"	25/Diciembre/2008
D2	EP0221499A2	"Method for inhibiting fungi"	13/Mayo/2005
D3	WO2004032655	"Pressure treating food to reduce spoilage"	22/Abril/2004

El documento D1¹ divulga un método para el tratamiento por presión de una composición bioactiva que comprende un componente bioactivo para prevenir el crecimiento de un microorganismo no deseado mientras que se retiene la actividad de dicho componente bioactivo. (Resumen).

El documento D2² divulga métodos para el tratamiento de un material mediante el uso de *Lactobacillus casei var. rhamnosus* que inhibe el crecimiento de hongos (Resumen).

¹<https://patentimages.storage.googleapis.com/pdfs/710372fecadb15953d80/US20080317823A1.pdf>

²<https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=EP&NR=0221499A2&KC=A2&FT=D&ND=&date=19870513&DB=&locale=>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7484

Ref. Expediente N° 16001537

El documento D3³ divulga métodos de tratamiento por presión de alimentos que comprenden cultivos, en donde el tratamiento se lleva a cabo bajo condiciones que permitan que el cultivo sobreviva mientras que el crecimiento de la microflora que deterioradora se reduce, retrasa, previene o elimina (Resumen).

7.3 Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)

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".

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486: "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".

Novedad (Art. 16 D486)

La reivindicación 36 consiste en: *"Un zumo de bajo contenido en ácido que comprende: zumo de frutas, hortalizas o combinaciones de los mismos y una población de 10 a 10⁷ unidades formadoras de colonia (UFC)/gramo de bebida de bacterias productoras de ácido láctico pertenecientes al Género *Pediococcus* y/o *Lactobacillus* en el que la población inoculada está inactiva a temperaturas entre 1,66 y 5,55 °C, y en el que la población inoculada está activa a temperaturas entre 5,55 y 54,44°C"* (Radicado No. NC2017/0009271 del 29 de noviembre de 2017).

Características esenciales	D2
Un zumo de bajo contenido en ácido que comprende:	Jugo (Pág. 5, Ej. III)
zumo de frutas, hortalizas o combinaciones de los mismos	Jugo de pepino
una población de 10 a 10 ⁷ unidades formadoras de colonia (UFC)/gramo de bebida de bacterias	Inoculado con 1x10 ⁶ UFC/mL de <i>Lactobacillus casei</i> var. <i>rharnosus</i> NRRL-B-15972

³<https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=WO&NR=2004032655A1&KC=A1&T=D&ND=&date=20040422&DB=&locale=>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7484

Ref. Expediente N° 16001537

productoras de ácido láctico pertenecientes al Género <i>Pediococcus</i> y/o <i>Lactobacillus</i>	
--	--

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del zumo de la reivindicación 36 habían sido divulgadas previamente en el documento D2, que se refiere un método para el tratamiento de un material mediante el uso de *Lactobacillus casei* var. *rhannosus* que inhibe el crecimiento de hongos (Resumen). Particularmente dicho documento enseña un jugo de pepino inoculado con 1×10^6 UFC/mL de *Lactobacillus casei* var. *rhannosus* (Pág. 5, Ej. III) por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

En consecuencia, la reivindicación 36 no es nueva, según lo divulgado en el documento D2.

Nivel Inventivo (Art. 18 D486)

La reivindicación 1 consiste en: “Un procedimiento de control del crecimiento de microorganismos patógenos en una bebida de bajo contenido en ácido, que comprende: (...)” (Radicado No. NC2017/0009271 del 29 de noviembre de 2017).

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

Características esenciales	D2	D1
Un procedimiento de control del crecimiento de microorganismos patógenos en una bebida de bajo contenido en ácido, que comprende:	Método para el tratamiento de un material que comprende: (Pág. 5, Ej. III)	Un método de tratamiento de una composición probiótica que comprende: (Pág. 2, Párr. [0023])
Inocular a dicha bebida una población comprendida entre 1×10^2 y 1×10^8 unidades formadoras de colonia (UFC)/gramo de bebida del microorganismo <i>Lactobacillus casei</i> para generar una bebida inoculada	Obtención de un jugo de pepino, en donde el jugo tiene un pH de 5.6 (Pág. 5, líneas 37-39) Inoculación con 1×10^6 CFU/mL de <i>Lactobacillus casei</i> var. <i>rhannosus</i> NRRL-B-15972	(a) seleccionar una composición que comprende una o más cepas de microorganismos probióticos (Pág. 2, Párr. [0024]) Los microorganismos probióticos se seleccionan de cepas de <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Lactobacillus rhannosus</i> , <i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> , o una mezcla de los mismos (Pág. 2, Párr. [0024])
Procesar dicha bebida inoculada usando		(B) someter la composición a un tratamiento de presión a la

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7484

Ref. Expediente N° 16001537

Características esenciales	D2	D1
procesamiento a alta presión (HPP), a una presión comprendida entre 379.2 y 1034.2 MPa para generar una bebida estable		presión predeterminada (350 a 1000 MPa) para evitar el crecimiento de las una o más cepas de microorganismo probiótico al tiempo que conserva al menos un nivel deseado de actividad de uno o más factores de probióticos (Pág. 2, Párr. [0025]) En donde dichas cepas de microorganismo probiótico son capaces de retener un nivel deseado de actividad después de un tratamiento de presión (Pág. 2, Párr. [0024])

El documento D2 se considera el estado de la técnica más cercano al método para el control del crecimiento de microorganismos patógenos definido en la reivindicación 1, porque divulga un método para la conservación de un jugo de pepino que tiene un pH de 5.6, el cual comprende la inoculación con 1×10^6 UFC/mL de *Lactobacillus casei* var. *rhannosus* NRRL-B-15972 (Pág. 5, Ej. III) y el efecto de dicha inoculación en la inhibición del crecimiento de especies de moho (Pág. 5, Ej. II).

La diferencia entre el método reclamado de acuerdo a la reivindicación 1 y el método divulgado en el documento D2, consiste en que en el proceso de la solicitud comprende la etapa de tratamiento a alta presión (HPP).

El efecto técnico asociado a la inclusión de una etapa de tratamiento a alta presión es la reducción de la carga de microorganismos en la bebida.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver la solicitud en estudio se puede considerar así: ¿cómo modificar el procedimiento para la conservación de alimentos enseñado en el documento D1 con el fin de reducir la carga de microorganismos?

Sin embargo, la utilización de un procedimiento de alta presión para la conservación de bebidas se había divulgado previamente en el documento D1, que se refiere a al tratamiento de alta presión de composiciones bioactivas para prevenir el crecimiento de un microorganismo no deseado mientras que conserva un nivel deseado de actividad de al menos un componente bioactivo (Pág. 1, Párr. [0001]). En donde dicho componente bioactivo comprende una o más cepas de microorganismos probióticos

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7484

Ref. Expediente N° 16001537

seleccionados de *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Bifidiobacterium animalis subsp. lactis*, o una mezcla de los mismos (Pág. 2, Párr. [0023] - [0031]). Particularmente, el documento D1 enseña que el microorganismo probiótico comprende *Lactobacillus casei* y de manera preferencial *Lactobacillus casei* subespecie *rhamnosus* (Pág. 3, Párr. [0041] - [0042]). Asimismo, menciona que la composición a tratar es un alimento, particularmente una bebida (Pág. 6, Párr. [0070]), y que el tiempo del tratamiento de presión es de 0-10 minutos (Pág. 10, Párr. [0141]).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia incluiría una etapa de tratamiento a alta presión de acuerdo a lo enseñado en el documento D1 en el proceso para la conservación de alimentos del documento D2, llegando así al objeto de la reivindicación 1, por lo que la materia allí reclamada se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 2-14, 16, 19, 20, 22-35, y 37-39 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al método de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo

Las reivindicaciones 1-14, 16, 19, 20, 22-35, y 37-39 cumplen el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumplen con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

La reivindicación 1 consiste en: “*Un procedimiento de control del crecimiento de microorganismos patógenos en una bebida de bajo contenido en ácido, que comprende: (...)*” (Radicado No. NC2017/0009271 del 14 de septiembre de 2017).

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

Características esenciales	D2	D3
Un procedimiento de control del crecimiento de microorganismos patógenos en una bebida de bajo contenido en ácido, que comprende:	Método para el tratamiento de un material que comprende: (Pág. 5, Ej. III)	Obtención de un jugo de naranja inoculado: (Pág. 19, líneas 11-19, Ej. 14)
Inocular a dicha bebida una población comprendida entre 1×10^2 y 1×10^8 unidades formadoras de colonia (UFC)/gramo de bebida del microorganismo <i>Lactobacillus</i>	Obtención de un jugo de pepino, en donde el jugo tiene un pH de 5.6 (Pág. 5, líneas 37-39) Inoculación con 1×10^6 CFU/mL de <i>Lactobacillus casei</i>	Inocular el jugo con 1.1×10^8 UFC/mL de <i>B. lactis</i> cepa HN019 (Pág. 19, línea 14)

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7484

Ref. Expediente N° 16001537

Características esenciales	D2	D3
casei para generar una bebida inoculada	<i>var. rhamnosus</i> NRRL-B-15972	
Procesar dicha bebida inoculada usando procesamiento a alta presión (HPP), a una presión comprendida entre 379.2 y 1034.2 MPa para generar una bebida estable		Tratamiento a presión de 350 MPa por 5 min a 15°C (Pág. 19, líneas 16-17) En donde el cultivo probiótico es retenido después del tratamiento a presión (Pág. 19, líneas 18-19)

El documento D2 se considera el estado de la técnica más cercano al método para el control del crecimiento de microorganismos patógenos definido en la reivindicación 1, porque divulga un método para la conservación jugo de pepino que tiene un pH de 5.6 el cual comprende la inoculación con 1×10^6 UFC/mL de *Lactobacillus casei* var. *rhamnosus* NRRL-B-15972 (Pág. 5, Ej. III) y el efecto de dicha inoculación en la inhibición del crecimiento de especies de moho (Pág. 5, Ej. II).

La diferencia entre el método reclamado de acuerdo a la reivindicación 1 y el método divulgado en el documento D2, consiste en que en el proceso de la solicitud comprende además la etapa de tratamiento a alta presión (HPP).

El efecto técnico asociado a la inclusión de una etapa de tratamiento a alta presión es la reducción de la carga de microorganismos en la bebida.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver la solicitud en estudio se puede considerar así: ¿cómo modificar el procedimiento para la conservación de alimentos enseñado en el documento D1 con el fin de reducir la carga de microorganismos?

Sin embargo, la utilización de un procedimiento de alta presión para la conservación de bebidas se había divulgado previamente en el documento D3, que se refiere al uso del tratamiento a alta presión para reducir el deterioro microbiano y/o aumentar la seguridad de un alimento, mientras se mantienen viables cultivos deseados (Pág. 1, líneas 5-8). Particularmente el documento enseña el tratamiento de alta presión en un jugo de naranja inoculado con 1.1×10^8 UFC/mL de la cepa HN019 de *B. lactis* cepa, en donde el conteo del cultivo probiótico es retenido después del tratamiento a presión (Pág. 19, línea 11-19, Ej. 14). Asimismo, el documento enseña el uso del tratamiento a alta presión en alimentos con un pH entre 3.0-8.0 (Pág. 3, líneas 4-5), señala que dicho tratamiento se da a una presión entre 350-650 MPa (Pág. 5, líneas 7-17) e indica

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7484

Ref. Expediente N° 16001537

que *L. casei* como una cepa de microorganismo probiótico preferido (Pág. 20, Ej. 17, Tabla 1).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia incluiría una etapa de tratamiento a alta presión de acuerdo a lo enseñado en el documento D3 en el proceso para la conservación de alimentos del documento D2, llegando así al objeto de la reivindicación 1, por lo que la materia allí reclamada se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 2-14, 16, 19, 20-35, y 37-39 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al método de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo

Las reivindicaciones 1-14, 16, 19, 20-35, y 37-39 cumplen el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumplen con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

El solicitante afirma que el documento D2 no divulga cada una de las limitaciones de la reivindicación 36 porque el documento está dirigido a la producción de alimentos fermentados y que no se refiere a si los cultivos inoculados son inactivos bajo ciertas temperaturas. Dice el solicitante que el documento D2 se basa en que la actividad metabólica sea inmediata y persistente para inducir la fermentación y que por el contrario, en la composición de la invención, una fermentación prematura resultaría en una bebida de mal sabor. Por lo anterior dice el solicitante que la objeción de novedad de la reivindicación 36 se ve superada, dado que D2 no enseña que los cultivos inoculados sean inactivos a temperaturas comprendidas entre 1,66 y 5,55 °C.

Es oportuno aclarar que, contrario a lo afirmado por la solicitante, la composición que enseña el documento D2 está dirigido a un material que preferiblemente es fermentado, pero no lo limita a este. El documento enseña que *Lactobacillus casei* var. rhamnosus NRRL-B-15972 o *Pediococcus pentosaceus* NRRL-B-11 inhibe el crecimiento de hongos en un jugo de pepino que tiene un pH de 5,6 (ejemplo III, párr. [0020] y [0021]). Respecto a la limitación de inactividad de los inóculos a temperaturas comprendidas entre 1,66 y 5,55 °C y activa entre 5,55 y 54,44 °C, esto no corresponde a una característica técnica esencial de la composición y por el contrario es un resultado a alcanzar.

El solicitante afirma que el documento D3 no divulga que *L. casei* sea una cepa preferida del método de procesamiento a altas presiones, y dice que se realizó un screening en el que ninguna cepa de *lactobacillus* sobrevivió al proceso. De acuerdo a lo anterior el solicitante afirma que el documento D3 se aleja de forma explícita del

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7484

Ref. Expediente N° 16001537

empleo de cepas de dicho género en productos donde es deseable mantener cultivos viables y activos. Adicionalmente el solicitante afirma que D3 no divulga ni sugiere que al menos 1×10^2 UFC/gramo de *lactobacillus* permanezca viable. Concluye el solicitante que el método reivindicado es inventivo a la luz de los documentos D2 y D3.

Este Despacho afirma que el documento D2 se consideró el estado de la técnica más cercano a la invención y que la diferencia entre con el método reivindicado es el paso de tratamiento a alta presión mientras que comparte el paso de inoculación con *L casei*.

De esta manera, el documento D3 no aporta la motivación para el uso de dicha cepa, sino que motiva al paso de tratamiento de alta presión. Respecto a que al menos 1×10^2 UFC/gramo de microorganismo permanezca viable, no corresponde a una característica técnica esencial del método.

Dice el solicitante que el documento D1 está dirigido a métodos de esterilización de una composición, sin destruir las moléculas biológicamente activas. Afirma el solicitante que este documento no está dirigido a microorganismos y que se ha malinterpretado los párrafos [0024], [0025] y [0031] y cita el párrafo [0150] que define un factor probiótico. Por otra parte, el solicitante dice que el documento D1 enseña que los términos componente activo y factor probiotico no hace referencia a un microorganismo (párr. [0135] y [0150]). Concluye el solicitante que el documento no enseña ni sugiere la inoculación de un microorganismo y que la invención es inventiva a la luz de D1 y D2.

Como indicó este Despacho anteriormente, el documento D2 es el estado de la técnica más cercano a la invención y que su diferencia es el tratamiento del jugo inoculado con *Lacotbacillus casei* con procesos de alta presión, por tanto la persona versada en la materia encontraría la motivación de tratar la composición del documento D1 con altas presiones como lo enseña el documento D1.

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 “CONSERVACIÓN MEDIANTE INOCULACIÓN NO PATÓGENA”.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 7484

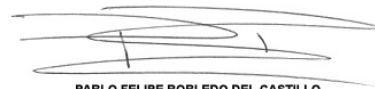
Ref. Expediente N° 16001537

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a STARBUCKS CORPORATION D/B/A STARBUCKS COFFEE COMPANY, advirtiéndole(s) que contra ella 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 diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los 6 de febrero de 2018

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO
Superintendente de Industria y Comercio