



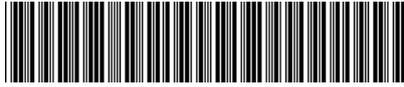
国家知识产权局

610000

成都市天府新区华阳华府大道1段1号蓝润ISC2栋1单元2008号 成都天汇致远知识产权代理事务所(普通合伙)
韩晓银(028-87763797)

发文日:

2023年04月28日



申请号: 202010831917.1

发文序号: 2023042802382220

申请人: 眉山市产品质量监督检验所

发明创造名称: 一种降低叶类和豆类泡菜铅含量的方法

驳 回 决 定

1.根据专利法第38条及其实施细则第53条的规定,决定驳回上述专利申请,驳回的依据是:

- 申请不符合专利法第2条第2款的规定。
- 申请属于专利法第5条或者第25条规定的不授予专利权的范围。
- 申请不符合专利法第9条第1款的规定。
- 申请不符合专利法第19条第1款的规定。
- 申请不符合专利法第22条的规定。
- 申请不符合专利法第26条第3款或者第4款的规定。
- 申请不符合专利法第26条第5款或者实施细则第26条的规定。
- 申请不符合专利法第31条第1款的规定。
- 申请的修改不符合专利法第33条的规定。
- 申请不符合专利法实施细则第20条第2款的规定。
- 分案申请不符合专利法实施细则第43条第1款的规定。
- _____

详细的驳回理由见驳回决定正文部分(共3页)。

2.本驳回决定是针对下列申请文件作出的:

- 原始申请文件。
- 分案申请递交日提交的文件。
- 下列申请文件:

申请日提交的说明书摘要、说明书第1-28段; 2023年4月3日提交的权利要求第1-2项。

3. 根据专利法第41条及实施细则第60条的规定,申请人对本驳回决定不服的,可以在收到本决定之日起3个月内向专利局复审和无效审理部请求复审。根据专利法实施细则第96条的规定,复审费应在上述期限内缴纳,期满未缴纳或者未缴足的,视为未提出请求。

审查员: 齐婷婷
联系电话: 010-53962027

审查部门: 专利审查协作北京中心



210407
2022.10

纸件申请,回函请寄:100088 北京市海淀区蓟门桥西土城路6号 国家知识产权局专利局受理处收
电子申请,应当通过电子专利申请系统以电子文件形式提交相关文件。除另有规定外,以纸件等其他形式提交的文件视为未提交。



驳回决定

申请号：2020108319171

本决定涉及的是申请号为 2020108319171 的名称为“一种降低叶类和豆类泡菜铅含量的方法”的发明专利申请（下称“本申请”），申请人为眉山市产品质量监督检验所，申请日为 2020 年 08 月 18 日。

一、案由

申请人于申请日向国家知识产权局提交了本申请的申请文件，包括权利要求第 1-4 项。

应申请人于申请日提出的实质审查请求，审查员针对申请日提交的申请文件，进行了实质审查，并于 2022 年 11 月 23 日发出了第一次审查意见通知书，通知书中引用了如下对比文件：

对比文件 1：CN 104273480A，公开日：2015 年 01 月 14 日；

对比文件 2：CN 109788780A，公开日：2019 年 05 月 21 日。

审查员在通知书中指出，权利要求 1-4 不具备创造性，不符合专利法第 22 条第 3 款的规定。

申请人于 2023 年 04 月 03 日针对第一次审查意见通知书提交了意见陈述书及修改后的权利要求第 1-2，将原权利要求 2-3 补入权利要求 1 中，并在意见陈述书中论述了本申请具备创造性的理由。

在上述工作的基础上，审查员认为本案事实已经清楚，现针对 2023 年 04 月 03 日提交的权利要求第 1-2 项、申请日提交的说明书摘要、说明书第 1-28 段做出本驳回决定。

二、驳回理由

1、权利要求 1 不符合专利法第二十二条第三款的规定

权利要求 1 要求保护一种降低叶类和豆类泡菜铅含量的方法。对比文件 1（CN104273480A）公开了一种泡菜混菜发酵工艺，并具体公开了（参见说明书第 0005 段）“蔬菜盐渍时，将新鲜蔬菜与上年发酵成熟的盐渍蔬菜按比例混合入池发酵。详细工艺为：入池时，先在盐渍池底部撒上少量食盐，一般为 2kg/m²，将新鲜的蔬菜原料(比如青菜、榨菜、豇豆等)均匀投入至盐渍池内，铺满盐渍池底，新鲜蔬菜原料的厚度不超过 20cm，然后向盐渍池中的蔬菜表面上均匀撒上食盐，食盐用量为新鲜青菜重量的 6-15%，如此一层蔬菜一层食盐，直至新鲜蔬菜入池至盐渍池的 2/5 处。此时，向盐渍池中加入上年发酵成熟的同一品种的蔬菜，约占整个盐渍池蔬菜层高度的 20%；继续向盐渍池中投入蔬菜和食盐，一层蔬菜一层食盐，直至盐渍池满。盐渍池装满后，将盐渍池表面的蔬菜整理平整，并在其表面撒上 8-10kg/m² 的食盐，再在蔬菜表面盖上 2 层食品级 PE 膜，在膜上盖上双层防水雨布，在防水雨布上盖上 30cm 厚度的沙子，对盐渍池进行密封。”可知，对比文件 1 公开了一种泡菜混菜发酵工艺，其包括将新鲜的蔬菜原料均匀投入盐渍池内，铺满盐渍池底，新鲜蔬菜原料的厚度不超过 20cm，然后向盐渍池中的蔬菜表面上均匀撒上食盐，如此一层蔬菜一层食盐，向盐渍池中加入上年发酵成熟的同一品种的蔬菜，继续向盐渍池中投入蔬菜和食盐，一层蔬菜一层食盐，直至盐渍



池满。盐渍池装满后，将盐渍池表面的蔬菜整理平整，并在其表面撒上 8-10kg/m² 的食盐，再在蔬菜表面盖上 2 层食品级 PE 膜，在防水雨布上盖上 30cm 厚度的沙子，对盐渍池进行密封。

该权利要求与对比文件 1 相比，区别技术特征是：权利要求 1 为一种降低叶类和豆类泡菜铅含量的方法，新鲜蔬菜经挑选清洗，限定了相邻两层蔬菜间隔，腌制后加入食品级乙二胺四乙酸二钠盐水浸泡，取出浸泡后的蔬菜，用自来水冲洗、浸泡和冲洗，压榨脱水后切割、拌料、包装、巴氏杀菌。基于上述区别技术特征，本申请实际要解决的技术问题是：如何降低产品中铅含量。

对于上述区别技术特征，新鲜蔬菜经挑选清洗是本领域的常用技术手段。对比文件 2 (CN109788780A) 公开了一种用于降低食物产品中金属含量的螯合剂及其相关方法，并具体公开了 (参见说明书第 0008-0011、0058 段) “一些实施方案涉及用于制备具有减少的重金属的有机食物产品的方法。在一些实施方案中，所述方法包括将经有机认证的或可有机认证的螯合剂添加至含有重金属的有机食物产品中。在一些实施方案中，所述方法包括使螯合剂与重金属结合，从而形成络合物。在一些实施方案中，所述方法包括将络合物与食物产品分离以制备具有降低的重金属含量的有机食物产品。是否加入上年发酵成熟的同一品种的蔬菜是本领域技术人员根据对产品发酵速度和实际生产条件等，能够选择的。

在一些实施方案中，经有机认证的或可有机认证的螯合剂是肽螯合剂、柠檬酸或其盐。在一些实施方案中，食物产品是宏量营养素分离物。在一些实施方案中，宏量营养素分离物是碳水化合物分离物、脂肪分离物或蛋白分离物。在一些实施方案中，宏量营养素来源于植物。在一些实施方案中，食物产品来源于白米、糙米、米糠、亚麻籽、椰子、南瓜、大麻、豌豆、苋欧鼠尾草、小扁豆、蚕豆、马铃薯、向日葵、藜麦、苋菜红、燕麦、小麦、或以上的组合。在一些实施方案中，食物产品是植物蛋白。

在一些实施方案中，重金属是砷、镉、铅、汞或它们的组合。

在一些实施方案中，螯合剂可以是乙二胺四乙酸(EDTA)或其盐。在一些实施方案中，组合使用柠檬酸、肽螯合剂和/或 EDTA 中的一种或多种。”可知，对比文件 2 公开了一种减少食品中重金属的方法，包括将经有机认证的或可有机认证的螯合剂添加至含有重金属的有机食物产品中，使螯合剂与重金属结合，从而形成络合物，将络合物与食物产品分离以制备具有降低的重金属含量的有机食物产品，螯合剂可以是乙二胺四乙酸(EDTA)或其盐。由于原料及制作原因，泡菜中铅含量容易超标是本领域技术人员知晓的。采用乙二胺四乙酸(EDTA)盐作为螯合剂加入食品中与重金属螯合生成络合物，将络合物与食品分离在对比文件 2 中的作用与其在本申请中的作用相同，均为降低食品中铅含量，本领域技术人员根据对产品食用后对健康的影响等，有动机将对比文件 1 发酵后的泡菜与乙二胺四乙酸(EDTA)盐混合形成络合物，并将络合物分离，并确定乙二胺四乙酸(EDTA)盐的适宜种类。蔬菜和泡菜盐的质量比是本领域技术人员根据对产品盐渍效果等，通过常规实



验手段调整后就可得出的。乙二胺四乙酸二钠与新鲜蔬菜的配比是本领域技术人员根据铅的脱除效果，能够选择的。各步骤的具体操作是本领域技术人员对产品品质的要求，能够选择的。各步骤的工艺参数是本领域技术人员根据产品的口味、口感及铅含量等，通过常规实验手段调整后就可得出的。

因此，在对比文件 1 的基础上结合对比文件 2 及本领域的普通技术知识，而得出该权利要求所要求保护的技术方案，对本领域技术人员来说是显而易见的。因而该权利要求不具有突出的实质性特点和显著的进步，不具备专利法第 22 条第 3 款规定的创造性。

2、权利要求 2 不符合专利法第二十二条第三款的规定

权利要求 2 引用权利要求 1，其进一步限定了步骤 6。步骤 6 中的冲洗时间是本领域技术人员根据产品的风味、口感及铅和残留乙二胺四乙酸二钠的去除效果，通过常规实验手段调整后就可得出的。因此，当其引用的权利要求不具备创造性时，该权利要求也不具有突出的实质性特点和显著的进步，不具备专利法第 22 条第 3 款规定的创造性。

针对申请人意见陈述的答复：

申请人：

对比文件 1-2 公开了一种泡菜混菜发酵工艺，没有公开区别技术特征，且没有达到“可以使叶类和豆类蔬菜铅含量下降 40-50%”的技术效果。审查员指出蔬菜和泡菜盐的质量比及乙二胺四乙酸二钠与新鲜蔬菜的配比是常规实验手段调整后就可得出的。申请人认为上述工艺参数的选择使本申请具有创造性。

审查员：

对于区别技术特征参见本申请权利要求 1 的评述。对比文件 2 公开了（参见说明书第 0115 段）“在一些实施方案中，EDTA 可以在 pH 3 下将 Pb 的水平从约 412ppb 降低至约 66ppb。在一些实施方案中，EDTA 可以在 pH 3 下将 Pb 的水平降低等于或至少约 80% 或约 85%。”可知，对比文件 2 公开了 EDTA 可将 Pb 铅的水平降低至少约 80-85%。在对比文件 1-2 给出启示的基础上，蔬菜和泡菜盐的质量比及乙二胺四乙酸二钠与新鲜蔬菜的配比是本领域技术人员根据对铅去除效果等的需要，通过常规实验手段调整后能够得出的。

三、决定

综上所述，本发明专利申请不符合专利法第二十二条第三款的规定，属于专利法实施细则第五十三条第二项的情况，因此根据专利法第三十八条予以驳回。

根据专利法第四十一条第一款的规定，申请人如果对本驳回决定不服，可以在收到本驳回决定之日起三个月内，向专利局复审和无效审理部请求复审。

审查员姓名:齐婷婷
审查员代码:30081857