



KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA
KOMISI BANDING PATEN

Jln. H.R. Rasuna Said, Kav. 8-9, Kuningan. Jakarta

PUTUSAN

KOMISI BANDING PATEN

Nomor: 03../TOLAK/KBP/2021

Majelis Banding Paten, Komisi Banding Paten, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia telah memeriksa dan mengambil putusan terhadap Permohonan Banding atas Penolakan Permohonan Paten Nomor P00201403299 yang berjudul "JENIS KEJU OLAHAN DAN METODE PRODUKSINYA" dengan Nomor: Reg. 55/KBP/IV/2018 yang diajukan oleh MEGMILK SNOW BRAND CO., LTD melalui Kuasa Pemohon Banding Januar Ferry dari Kantor HAKINDAH INTERNATIONAL kepada Komisi Banding Paten tanggal 28 Desember 2018 dan telah diterima permohonan Bandingnya dengan data sebagai berikut:

Nomor Permohonan : P00201403299; -----
Judul Invensi : JENIS KEJU OLAHAN DAN METODE ----
PRODUKSINYA; -----
Pemohon Paten : MEGMILK SNOW BRAND CO., LTD; ----
Alamat Pemohon : 1-1, Naebocho 6-chome, Higashi-ku, ----
Sapporo-shi, Hokkaido 0650043 JAPAN;-
Konsultan KI : Januar Ferry; -----
Alamat : HAKINDAH INTERNATIONAL, -----
Gedung Gajah Unit AT, -----
JI. Dr. Saharjo No. 111, Tebet, -----
Jakarta Selatan 12810; -----

Untuk selanjutnya disebut sebagai PEMOHON BANDING.-----

Majelis Banding Paten telah membaca dan mempelajari serta menelaah berkas Permohonan Banding Penolakan atas Permohonan Paten Nomor P00201403299 serta surat-surat yang berhubungan dengan Permohonan Banding tersebut.

----- TENTANG DUDUK PERMASALAHAN -----

I. Berdasarkan data-data dan fakta yang diajukan oleh PEMOHON BANDING dalam dokumen Permohonan Banding adalah sebagai berikut :

1. Bahwa pada tanggal 28 Desember 2018, PEMOHON BANDING mengajukan Permohonan Banding terhadap Penolakan

A

Permohonan Paten No. P00201403299, yang menyampaikan hal-hal sebagai berikut:

Menjawab surat dari Direktorat Paten No. HKI-3-HI.05.02.04.P00201403299-TP tanggal 28 September 2018 mengenai pemberitahuan penolakan terkait permohonan paten berikut:

Tanggal Pengajuan Nasional : 6 Juni 2014

Nomor Permintaan : P00201403299

Pemohon Paten : MEGMILK SNOW BRAND CO., LTD

Judul Penemuan : JENIS KEJU OLAHAN DAN
METODE PRODUKSINYA

dengan ini kami bermaksud untuk mengajukan banding terhadap permohonan paten tersebut di atas.

Pemohon melakukan amendemen terhadap permohonan paten ini dengan mengacu pada dokumen paten Jepang nomor JP 6346396 B2 yang memiliki nomor prioritas yang sama dengan permohonan paten ini dan telah diberi paten oleh Kantor Paten Jepang pada tanggal 20 Juni 2018. Dengan demikian, dokumen paten Jepang tersebut layak untuk dijadikan sebuah referensi amendemen. Amendemen yang dilakukan ini sekaligus mengatasi permasalahan langkah inventif yang diungkapkan oleh Pemeriksa dalam Surat Hasil Pemeriksaan Substantif Tahap II tanggal 21 Desember 2017. Berdasarkan hal ini, maka penolakan yang Pemeriksa sampaikan dalam Surat Pemberitahuan tanggal 28 September 2018 menjadi tidak beralasan dan telah teratasi dengan amendemen yang dilakukan ini.

Untuk itu kami memohon kesediaan Komisi Banding Paten untuk meninjau ulang penolakan atas permohonan paten ini sehingga pemberian paten dapat dipertimbangkan.

Bersama ini kami lampirkan :

- 3 rangkap perbaikan deskripsi, klaim, dan abstrak atas permohonan paten tersebut di atas, dimana amendemen yang diajukan ini telah disesuaikan dengan klaim dari Japan granted patent No. JP 6346396B2,
- Salinan dokumen paten JP tersebut beserta terjemahan klaimnya dalam Bahasa Inggris,
- Salinan surat hasil pemeriksaan substantif tahap II tanggal 21 Desember 2017,
- 1 keping CD yang berisi perbaikan deskripsi, klaim, dan abstrak.

2. Bahwa PEMOHON BANDING menyampaikan perbaikan dalam permohonan bandingnya pada tanggal 02 Oktober 2020, yang menyampaikan hal-hal sebagai berikut:

Dengan hormat,

Berdasarkan hasil Hearing (dengar pendapat) pada rapat Komisi Banding Paten tanggal 3 September 2020 terkait permohonan paten di bawah ini:

Tanggal Pengajuan Nasional : 6 Juni 2014

Nomor Permintaan : P00201403299

Pemohon Paten : MEGMILK SNOW BRAND CO., LTD.

Judul Penemuan : JENIS KEJU OLAHAN DAN
METODE PRODUKSINYA

dengan ini kami bermaksud untuk mengajukan kelengkapan dokumen sesuai dengan permintaan dari Majelis Banding Paten sebagai berikut:

1. Tabel Matrik dari Permohonan Paten P00201403299.
2. Terjemahan Bahasa Indonesia Dokumen JP6346396 B2 beserta surat pernyataan terjemahan bahasa Indonesia sesuai dokumen asli.

Demikianlah permohonan kelengkapan ini kami sampaikan, Kami mohon agar alasan-alasan yang kami tuangkan dalam table matrik tersebut di atas menjadi bahan pertimbangan oleh Majelis Komisi Banding Paten untuk dapat memutuskan bahwa Permohonan Paten No. P00201403299 layak untuk diberi Paten.

Atas perhatian dan kebijaksanaannya kami mengucapkan banyak terima kasih.

3. Bahwa PEMOHON BANDING menyampaikan kelengkapan dalam permohonan bandingnya pada tanggal 27 Januari 2021, yang menyampaikan hal-hal sebagai berikut:

Dengan hormat,

Menindaklanjuti komunikasi dari Komisi Banding Paten kepada kami melalui email tertanggal 21 Januari 2021 terkait kelengkapan persyaratan permohonan banding terhadap penolakan permohonan paten di bawah ini:

Tanggal Pengajuan Nasional : 6 Juni 2014

Nomor Permintaan : P00201403299

Pemohon Paten : MEGMILK SNOW BRAND CO., LTD.

Judul Penemuan : JENIS KEJU OLAHAN DAN
METODE PRODUKSINYA

dengan ini kami mengajukan kelengkapan dokumen tersebut di
sebagai berikut:

- Terjemahan Bahasa Inggris Dokumen JP6346396 B2.

Demikianlah permohonan kelengkapan ini kami sampaikan.
Atas perhatian dan kebijaksanaannya kami mengucapkan banyak
terima kasih.

4. Bahwa PEMOHON BANDING menyampaikan perbaikan dalam
permohonan bandingnya kembali pada tanggal 01 Februari 2021,
yang menyampaikan hal-hal sebagai berikut:

Dengan hormat,

Berdasarkan hasil Hearing (dengar pendapat) pada rapat
Komisi Banding Paten tanggal 28 Januari 2021 terkait
permohonan paten di bawah ini:

Tanggal Pengajuan Nasional : 6 Juni 2014

Nomor Permintaan : P00201403299

Pemohon Paten : MEGMILK SNOW BRAND CO., LTD.

Judul Penemuan : JENIS KEJU OLAHAN DAN
METODE PRODUKSINYA

dengan ini kami bermaksud untuk mengajukan kelengkapan
dokumen sesuai dengan permintaan dari Majelis Banding Paten
sebagai berikut:

1. Perbaikan Klaim dari Permohonan Paten No. P00201403299.
2. Matriks Perbaikan Klaim dari Permohonan Paten No.
P00201503299.
3. Bukti Pengajuan Permohonan Banding atas Penolakan
Permohonan Paten No. P00201503299 tertanggal 28
Desember 2018 (Dilingkari dengan Warna Merah pada Bagian
Bawah Surat Pengajuan Permohonan Banding Tersebut).

Demikianlah permohonan kelengkapan ini kami sampaikan,
Kami mohon agar dokumen-dokumen tersebut di atas dapat
diterima dan menjadi bahan pertimbangan oleh Majelis Komisi
Banding Paten untuk dapat memutuskan bahwa Permohonan
Paten No. P00201403299 layak untuk diberi paten.

Atas perhatian dan kebijaksanaannya kami mengucapkan
banyak terima kasih.

II. Berdasarkan data-data dan fakta yang ada dalam dokumen Permohonan Paten No. P00201403299 dari TERMOHON BANDING sebagai berikut:

- a. Surat Pemberitahuan Penolakan Permohonan Paten Nomor P00201403299-TP yang di keluarkan TERMOHON BANDING melalui surat Nomor HKI-3-HI.05.02.04.P00201403299-TP tertanggal 28 September 2018, isinya TERMOHON BANDING menyampaikan alasan-alasan Penolakan sebagai berikut:

Alasan penolakan permohonan paten:

1. Pemeriksa telah menyampaikan hasil pemeriksaan tahap I dengan nomor HKI-3-HI.05.02.01.P00201403299-TA tertanggal 20 Desember 2016 dengan menyampaikan bahwa D1 - D5 dinilai mengantisipasi kebaruan dari klaim 1 - 3, 5 - 7 dan mengantisipasi langkah inventif dari klaim 1 - 7.
2. Pemohon telah menyampaikan amandeman terhadap surat pemeriksa pada poin 1 di atas dengan No. Ref: PA 788 tertanggal 27 Maret 2017.
3. Pemeriksa kembali telah menyampaikan hasil pemeriksaan tahap II dengan nomor HKI-3-HI.05.02.02.P00201403299-TL tertanggal 21 Desember 2017 untuk menanggapi amandemen pemohon pada poin 2 di atas, dengan menyampaikan bahwa D1 - D5 dinilai tetap mengantisipasi langkah inventif dari klaim 1 - 7.
4. Pemohon menyampaikan tanggapan dari surat hasil pemeriksaan tahap II dengan surat tertanggal 20 April 2018, akan tetapi ruang lingkup klaim yang dimohonkan (klaim 1 - 7) oleh pemohon tetap sama seperti dengan hasil amandemen tertanggal 27 Maret 2017. Oleh sebab itu, maka Pemeriksa juga tetap dengan hasil pemeriksaan sebelumnya yaitu D1 - D5 dinilai mengantisipasi langkah inventif dari klaim 1-7.

Oleh karenanya, klaim 1 - 7 pada permohonan paten ini tidak memenuhi Pasal 2 dan Pasal 3, dan berdasarkan ketentuan Pasal 56 Undang-undang Nomor 14 Tahun 2001 tentang Paten, permohonan paten ini dipertimbangkan untuk ditolak.

-----TENTANG PERTIMBANGAN HUKUMNYA-----

1. Menimbang bahwa Permohonan Paten ini telah ditolak pemberian Patennya pada tanggal 28 September 2018 dan Permohonan Banding terhadap Penolakan Permohonan Paten nomor P00201403299 dengan judul invensi "JENIS KEJU OLAHAN DAN METODE PRODUKSINYA" diajukan pada tanggal 28 Desember 2018 sehingga permohonan banding ini masih dalam masa jangka waktu pengajuan banding terhadap Penolakan sesuai ketentuan Pasal 68 Ayat (1) Undang-undang Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Paten.

2. Menimbang bahwa spesifikasi permohonan paten lengkap yang berupa deskripsi dan klaim yang menjadi obyek penolakan sebagaimana disampaikan pada Surat Pemberitahuan Penolakan Nomor HKI-3-HI.05.02.04.P00201403299-TP tertanggal 28 September 2018 adalah spesifikasi permohonan paten dengan Judul "JENIS KEJU OLAHAN DAN METODE PRODUKSINYA" dengan klaim berjumlah 7, yang disampaikan pada tanggal 20 April 2018 melalui surat Nomor PA 788 perihal Tanggapan terhadap Surat Hasil Pemeriksaan Substantif Tahap II untuk Nomor P00201403299, yang berbunyi sebagai berikut:

1. Suatu keju olahan untuk penggunaan pemasakan *toaster*-panas yang menampakkan warna kecokelatan dengan pemanasan, di mana area persebaran minyak dari keju olahan pada kertas saring adalah 3 – 25 cm² ketika keju olahan dipotong menjadi bentuk silinder dengan diameter 10 mm dan tinggi 20 mm, kemudian diletakkan pada suhu 90°C di atas kertas saring selama 120 menit;

keju olahan mengandung 0,1 hingga 5,0% berat sakarida.

2. Keju olahan menurut Klaim 1, di mana penambahan jumlah dari garam leleh adalah dari 0,1 hingga 3,0% berat.

3. Keju olahan menurut Klaim 1 atau 2, di mana suatu keju hijau yang memiliki indeks kematangan 15 atau kurang dicampur dengan 20% berat atau lebih sebagai suatu keju bahan baku.

4. Keju olahan menurut Klaim 1, di mana sakarida adalah salah satu atau lebih yang dipilih dari grup dari laktosa, sukrosa, glukosa, fruktosa, galaktosa, asam amino atau asam amino turunannya.

5. Suatu metode produksi keju olahan untuk penggunaan pemasakan *toaster*-panas yang menampakkan warna kecokelatan dengan pemanasan, dimana mencampurkan garam leleh dan sakarida ke dalam keju bahan baku yang mencakup 20% berat atau lebih keju hijau yang memiliki indeks kematangan 15 atau kurang, dimana garam leleh tersebut dan sakarida tersebut dicampurkan sehingga jumlah dari garam leleh tersebut 0,1 hingga 3,0% berat dan jumlah kandungan terakhir dari sakarida tersebut pada keju olahan tersebut 0,1% hingga 5,0% berat; mengontrol keadaan emulsi sehingga area penyebaran minyak dari keju olahan tersebut di atas kertas saring adalah 3 – 25 cm² ketika keju olahan tersebut dipotong menjadi bentuk silinder yang memiliki suatu diameter 10 mm dan tinggi 20 mm dan kemudian diletakan pada suhu 90°C diatas kertas saring selama 120 menit.

6. Suatu metode produksi keju olahan menurut Klaim 5, di mana keadaan emulsi dikerjakan dengan mengontrol kematangan keju

mentah, jumlah garam leleh, waktu pengemulsian, suhu pengemulsian.

7. Metode produksi keju olahan menurut Klaim 5 atau 6, di mana sakarida yang dipilih dari salah satu atau lebih dari laktosa, sukrosa, glukosa, fruktosa, galaktosa, asam amino atau asam amino turunannya.
3. Menimbang bahwa yang menjadi dasar penolakan sebagaimana disampaikan dalam Surat Pemberitahuan Penolakan Nomor HKI-3-HI.05.02.04.P00201403299-TP tertanggal 28 September 2018 tersebut adalah : klaim 1 sampai klaim 7 permohonan paten ini terantisipasi langkah-langkah inventifnya berdasarkan Dokumen perbandingan berikut:

D1: JP 2010-004823 A (MEIJI MILK PRODUCTS CO., LTD) 14 Januari 2010;

D2: JP 2001-029012 A (SNOW BRAND MILK PRODUCTS CO., LTD) 6 Februari 2001;

D3: JP 05-146250 A (MEIJI MILK PRODUCTS CO., LTD) 15 Juni 1993;

D4: JP 09-205987 A (SNOW BRAND MILK PRODUCTS CO., LTD) 12 Agustus 1997; dan

D5: JP 09-094063 A (SNOW BRAND MILK PRODUCTS CO. , LTD) 8 April 1997.

Oleh karenanya, klaim 1 sampai klaim 7 pada permohonan paten ini tidak memenuhi Pasal 2 dan Pasal 3, dan berdasarkan ketentuan Pasal 56 Undang-undang Nomor 14 tahun 2001 Tentang Paten permohonan paten ini dipertimbangkan untuk ditolak.

4. Menimbang bahwa berdasarkan hasil pemeriksaan yang dilakukan oleh Majelis terhadap alasan penolakan Termohon pada Surat Pemberitahuan Penolakan Nomor HKI-3-HI.05.02.04.P00201403299-TP tertanggal 28 September 2018 adalah sebagai berikut:
 - Klaim 1 adalah tentang produk keju olahan yang dicirikan oleh dua fitur esensial yaitu area persebaran minyak dan kandungan sakarida keju olahan, sementara dalam semua contoh perwujudan dalam deskripsi mengungkapkan bahwa keju olahan dicirikan oleh empat fitur esensial yaitu:
 - area persebaran minyak tertentu dari keju olahan tersebut;
 - kandungan sakarida tertentu dari keju olahan tersebut;
 - keju segar dengan kematangan dan jumlah tertentu sebagai bahan baku tambahan dari keju lainnya, dan
 - garam leleh dengan jumlah tertentu.

Rumusan klaim 1 tidak memuat keempat fitur esensial yang harus ada untuk menghasilkan keju olahan yang diklaim, sehingga dianggap tidak konsisten atas inti Invensi.

- Klaim 2 adalah tentang produk keju olahan yang dicirikan oleh fitur esensial dalam klaim 1 ditambah dengan satu fitur esensial lebih lanjut yaitu garam leleh dalam jumlah tertentu.

Rumusan klaim 2 juga tidak memuat keempat fitur esensial yang harus ada untuk menghasilkan keju olahan yang diklaim, sehingga dianggap tidak konsisten atas inti Invensi.

Majelis berpendapat bahwa klaim 1 dan klaim 2 tidak dapat diterima. Dengan demikian pemeriksaan substantif lebih lanjut hanya dilakukan terhadap klaim 3 sampai klaim 7.

- Dokumen pembanding yang digunakan dalam pemeriksaan substantif adalah dokumen D1-D5 yaitu:

D1: JP 2010-004823 A (MEIJI MILK PRODUCTS CO., LTD) 14 Januari 2010;

D2: JP 2001-029012 A (SNOW BRAND MILK PRODUCTS CO., LTD) 6 Februari 2001;

D3: JP 05-146250 A (MEIJI MILK PRODUCTS CO., LTD) 15 Juni 1993;

D4: JP 09-205987 A (SNOW BRAND MILK PRODUCTS CO., LTD) 12 Agustus 1997; dan

D5: JP 09-094063 A (SNOW BRAND MILK PRODUCTS CO., LTD) 8 April 1997.

- Dokumen D1 mengungkapkan tentang metode untuk memproduksi keju olahan yang mempunyai rasa keju matang unggul dan sifat lentur yang baik yang meliputi:
 - menggunakan bahan mentah keju yang mengandung 10-40% berat keju natural yang mempunyai perbandingan nitrogen larut air terhadap nitrogen total tidak lebih dari 12%, dan 30-60% berat keju natural yang mempunyai perbandingan PTA nitrogen larut terhadap nitrogen total tidak kurang dari 10%; dan
 - memanaskan, melelehkan dan mencampur bahan mentah keju tersebut.
- Dokumen D2 mengungkapkan tentang keju olahan yang diperoleh dengan :
 - menambahkan 0,1-0,8% berat garam leleh, 0,1-0,7% berat gum dan 0,2-1,0% berat selulosa kristalit kedalam bahan mentah keju yang mempunyai indeks derajat kematangan

$\leq 12\%$ atau diatur pada indeks derajat kematangan $\leq 12\%$; dan

- memanaskan serta mengemulsifikasi campuran dari kecepatan sedang 400 sampai 1.400 rpm ke kecepatan tinggi.
- o Dokumen D3 mengungkapkan tentang proses untuk mendapatkan keju lembaran olahan dengan sifat dapat-lepas yang sangat baik, pada pokoknya tidak sobek dan mencegah penempelan per-lembaran jika ditumpuk satu sama lain dan dikemas, dengan cara:
 - menambahkan keju natural tidak masak dan polisakarida kental dalam jumlah khusus, kedalam bahan mentah. Komposisinya: $\geq 30\%$ keju alami tidak masak dan 0,05-1% polisakarida kental lebih dikehendaki terdiri dari gom xantan atau gom kacang carob ditambahkan ke bahan mentah untuk menghasilkan keju olahan yang mempunyai sifat dapat lepas yang baik.
- o Dokumen D4 mengungkapkan tentang keju olahan untuk pemasakan dengan pemanasan yang dibuat dengan menambahkan garam leleh, garam anorganik bivalen dan pengemulsi kedalam bahan mentah keju dan melakukan emulsifikasi panas. Garam leleh yang digunakan dapat natrium sitrat, natrium fosfat dan natrium polifosfat, dsb. Untuk garam anorganik bivalen, kalsium klorida dan magnesium klorida, dsb., digunakan dalam jumlah 0,2-0,4% berat. Untuk pengemulsi, lesitin, ester gula dan asam lemak monogliserida, dsb., digunakan dalam jumlah 0,1-0,6% berat.
- o Dokumen D5 mengungkapkan tentang keju menyerupai cake beras yang diperoleh dengan memanaskan dan mengemulsifikasi dadih keju yang mengandung paling tidak 1% berat protein *whey* dalam proteinnya dan pada pokoknya tidak masak atau memanaskan dan mengemulsifikasi keju bersama dengan garam leleh. Keju ini dibuat dari susu yang mempunyai 3-12% berat konsentrasi misel kasein dan bahan keju yang diemulsifikasi dengan pH 5,7-7,0 dan kandungan air 30-70%.
- Berdasarkan dokumen pembandingan D1-D5 dapat disimpulkan bahwa:
 - o Dokumen D1-D5 tidak ada yang mengungkapkan tentang keju olahan untuk penggunaan pemasakan toaster-panas yang menampakkan warna kecokelatan dengan pemanasan, dimana
 - area persebaran minyak dari keju olahan pada kertas saring adalah 3-25 cm² ketika keju olahan dipotong

menjadi bentuk silinder dengan diameter 10 mm dan tinggi 20 mm, kemudian diletakkan di atas kertas saring pada suhu 90°C selama 120 menit ;

- mengandung 0,1 hingga 5,0% berat sakarida;
 - terdapat penambahan garam leleh dari 0,1 hingga 3,0% berat;
 - dicampurkan 20% berat atau lebih keju segar yang memiliki indeks kematangan 15 atau kurang sebagai bahan baku tambahan dari keju lainnya.
- o Dokumen D1-D5 tidak ada yang mengungkapkan tentang metode produksi keju olahan untuk penggunaan pemasakan toaster-panas yang menampilkan warna kecokelatan dengan pemanasan, yang terdiri dari:
- pencampuran 0,1 hingga 3,0% berat garam leleh dan 0,1 hingga 5,0% berat sakarida ke dalam bahan baku keju yang mencakup 20% berat atau lebih keju segar yang memiliki indeks kematangan 15 atau kurang sebagai bahan baku tambahan dari keju lainnya;
 - mengontrol keadaan emulsi sehingga area penyebaran minyak dari keju olahan di atas kertas saring adalah 3–25 cm² ketika keju olahan dipotong menjadi bentuk silinder yang memiliki suatu diameter 10 mm x tinggi 20 mm dan kemudian diletakan pada suhu 90°C di atas kertas saring selama 120 menit.

Oleh karena itu Klaim 3 sampai klaim 7 dibandingkan dengan dokumen pembanding D1-D5 adalah baru.

- o Merupakan hal yang tidak dapat diduga berdasarkan dokumen pembanding D1-D5 secara tunggal atau kombinasi bahwa keju olahan pada klaim 3 dan klaim 4, serta metode pembuatan keju olahan pada klaim 5 sampai klaim 7 dapat menghasilkan efek area persebaran minyak 3-25 cm² pada kertas saring ketika keju olahan tersebut dipotong menjadi bentuk silinder dengan diameter 10 mm dan tinggi 20 mm pada suhu 90°C selama 120 menit.

Oleh karena itu klaim 3 sampai klaim 7 mengandung langkah inventif.

- o Produk pada klaim 3 dan klaim 4 serta metode pada klaim 5 sampai klaim 7 dapat diterapkan dalam industri.

5. Menimbang bahwa berdasarkan data-data dan fakta-fakta sebagaimana telah diuraikan di atas, Majelis Banding berkesimpulan bahwa :

- Klaim 1 dan klaim 2, Permohonan Paten Nomor P00201403299 dengan judul "JENIS KEJU OLAHAN DAN METODE PRODUKSINYA" yang diajukan oleh Pemohon Banding tidak memenuhi ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 24 Ayat (2) huruf h dan Pasal 52 Ayat (1) Undang-undang Nomor 14 Tahun 2001 Tentang Paten *jo* ketentuan Pasal 25 Ayat (4) Undang-undang Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Paten;
- Klaim 3 sampai klaim 7 Permohonan Paten Nomor P00201403299 dengan judul "JENIS KEJU OLAHAN DAN METODE PRODUKSINYA" yang diajukan oleh Pemohon Banding memenuhi ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2, Pasal 3 dan Pasal 5 Undang-undang Nomor 14 Tahun 2001 Tentang Paten *jo* ketentuan Pasal 3 Ayat (1), Pasal 5, Pasal 7 dan Pasal 8 Undang-undang Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Paten;

----- MEMUTUSKAN: -----

Bahwa berdasarkan data-data dan fakta-fakta tersebut di atas, Majelis Banding Paten, Komisi Banding Paten, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia, Republik Indonesia memutuskan: -----

- 1. Menolak klaim 1 dan klaim 2 dari Permohonan Banding Pemohon Nomor Registrasi 55/KBP/IV/2018 atas Penolakan Permohonan Paten Nomor P00201403299 dengan judul invensi "JENIS KEJU OLAHAN DAN METODE PRODUKSINYA";**
- 2. Menerima klaim 3 sampai klaim 7 dari Permohonan Banding Pemohon Nomor Registrasi 55/KBP/IV/2018 atas Penolakan Permohonan Paten Nomor P00201403299 dengan judul invensi "JENIS KEJU OLAHAN DAN METODE PRODUKSINYA" sehingga rumusan klaim 3 menjadi rumusan klaim 1, rumusan klaim 4 sampai klaim 7 menjadi rumusan klaim 2 sampai klaim 5, sehingga jumlah klaim menjadi 5 (lima);**
- 3. Memerintahkan Menteri untuk menerbitkan sertifikat untuk Permohonan Paten Nomor P00201403299 dengan judul invensi "JENIS KEJU OLAHAN DAN METODE PRODUKSINYA" dengan Deskripsi dan klaim 1 sampai klaim 5 sebagaimana terlampir;**
- 4. Memerintahkan Menteri untuk mencatat dan mengumumkan hasil putusan Majelis Banding.**

Demikian diputuskan dan diumumkan dalam Sidang Majelis Banding, Komisi Banding Paten pada hari Kamis, 11 Februari 2021 oleh Majelis Banding yang terdiri dari: Dr. Eng. Muhamad Sahlan, S.Si., M.Eng. sebagai ketua Majelis Banding dengan anggota Majelis banding sebagai berikut: Dra. Sri Sulistyani, M.Si.; Drs. Abdi Saputra Sembiring, MSi.; Parlagutan Lubis, S.H., M.H.; Prof. Dr. Ir. Johny Wahyuadi, M.DEA. dan; dengan dihadiri oleh Maryeti Pusporini, S.H., M.Si. sebagai Sekretaris Komisi Banding.

Jakarta, 11 Februari 2021

Ketua Majelis



Dr. Eng. Muhamad Sahlan, S.Si., M.Eng.

Anggota Majelis

Dra. Sri Sulistyani, MSi.

Drs. Abdi Saputra Sembiring, MSi.

Parlagutan Lubis, S.H., M.H.

Prof. Dr. Ir. Johny Wahyuadi, M.DEA.

Sekretaris Komisi Banding

Maryeti Pusporini, S.H., M.Si.

55 KBR
TTD Pusporini:
Dr. Sahlan.

Parraf Desa & Ham.
Dr. Sahlan.

