

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 3767 de 18 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0002024

Señor(a)
CJ CHEILJEDANG CORPORATION

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “MERMELADA DE FRUTA QUE COMPRENDE ALULOSA Y MÉTODO PARA FABRICAR LA MISMA”

NÚMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/KR2017/008489

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 7 de agosto de 2017.

PRIORIDAD(ES): 1/09/2016, KR (REPUBLICA DE COREA), 10-2016-0112501

Como resultado del examen de patentabilidad realizado a la solicitud indicada en la referencia, atendiendo a lo consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, se le comunica que esta Dirección ha encontrado que la materia objeto de solicitud no cumple con algunos requisitos establecidos en la Decisión, con fundamento en los siguientes aspectos:

1. Modificaciones presentadas (Art. 34 Decisión 486)

Se aceptan las modificaciones radicadas el 18 de febrero de 2021, bajo el número NC2019/0002024, por ajustarse a los requisitos legales.

2. Objeto de la invención

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, 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 al momento de realizar el examen de patentabilidad consagrado en el artículo 45 de la Decisión 486.

Por lo tanto, se estudiarán las reivindicaciones 1 a 5 del radicado N° NC2019/0002024 del 18 de febrero de 2021.

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de mermeladas con mejores propiedades sensoriales y menor contenido de calorías que el de, por ejemplo, la sacarosa, ya que la ingesta excesiva de esta aumenta las posibilidades de caries, cambios rápidos de sucrosa en sangre, obesidad, etc.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona una mermelada de fruta caracterizada porque comprende una fruta y un sacárido que contiene alulosa donde la alulosa está presente en una cantidad de entre 200 a 300 partes por peso basado en 100 partes por peso de la fruta y donde la mermelada de fruta tiene una dureza de 16.2 a 21.9 gf y una untabilidad de 0.8 a 1.1Δg/Δsec.

3. De la solicitud de patente

3.1. Reivindicaciones (Art. 30 Decisión 486)



Oficio N° 3767 de 18 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0002024

El capítulo reivindicatorio no se encuentra debidamente soportado en la descripción puesto que en las realizaciones preferidas, se hace referencia a la alulosa como único sacárido, pero en las reivindicaciones 1 y 4 se reclama que el sacárido contiene alulosa, y en la reivindicación 2 se menciona *“la alulosa está presente en una cantidad de 50 a 100 partes en peso con base en 100 partes en peso del sacárido.”*, es decir, que dicho sacárido está compuesto por una mezcla de sacáridos que contiene alulosa, pero no hay sustento en la descripción de una mermelada que contemple sacáridos diferentes a la alulosa. Se sugiere al solicitante eliminar la expresión “sacárido que contiene” de las reivindicaciones 1, 4, y ajustar la reivindicación 2 puesto que, de acuerdo con la divulgación, dicha sacárido se refiere explícitamente a alulosa.

Las reivindicaciones 1 y 4 se refieren a valores de untabilidad y dureza, los cuales son resultados a alcanzar o sugieren resultados a alcanzar y no definen al producto o al proceso, puesto que las reivindicaciones incluirían no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Pueden aparecer en las reivindicaciones, pero siempre acompañando las características técnicas que definen la invención y que contribuyen a la obtención de esos efectos.

La reivindicación 3 menciona que la mermelada de fruta no incluye sacarosa, sin embargo, es contradictorio ya que al tener fruta dicha mermelada, necesariamente tiene sacarosa. Se sugiere realizar la aclaración necesaria.

Existe una dependencia errónea en la reivindicación 5, pues esta refiere a la reivindicación 7, que no se encuentra presente en el último capítulo reivindicatorio presentado.

3.2. Descripción

Revisando el capítulo descriptivo de la solicitud, este no divulga la invención de manera suficientemente clara y completa, para que una persona versada en la materia pueda ejecutarla, incumpliendo de esta forma lo establecido en el artículo 28 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

En este sentido el capítulo descriptivo (Radicado N° NC2019/0002024 del 1 de marzo de 2019.) no presenta evidencia de composiciones de mermelada donde se incluyan sacáridos adicionales a la alulosa, tal y como se observa en la tabla 1 de la descripción de la presente solicitud.

Por lo tanto, se sugiere realizar las modificaciones pertinentes conforme al sustento demostrado en la descripción.

4. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 1 de septiembre de 2016 que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Oficio N° 3767 de 18 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0002024

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	WO2015075473	“Food and beverage products comprising allulose”	28 de mayo de 2015
D2	JP2014113059	“Method for imparting rich taste to food and drink”	26 de junio de 2014

D1¹ divulga productos con altos niveles de alulosa (resumen).

D2² divulga un método para preparar comidas o bebidas que contienen D-psicosa (resumen).

5. Examen de Patentabilidad (Art. 14 Decisión 486)

5.1. Nivel inventivo (Art 18 Decisión 486)

La reivindicación 1 consiste en: *“Una mermelada de fruta caracterizada porque comprende una fruta y un sacárido que contiene alulosa”* (Radicado N°NC2019/0002024 del 18 de febrero de 2021).

Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características esenciales	D1
Una mermelada de fruta caracterizada porque comprende:	Un dulce untable a base de frutas que comprende Los dulces unttables incluyen mermeladas (Pág. 38)
una fruta	Fresas 35-65%
un sacárido que contiene alulosa está (200 – 300) partes por peso basado en 100 partes por peso de la fruta	alulosa que está (7-171) partes por peso basado en 100 partes por peso de la fruta (Pág. 38)

D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga un producto alimenticio o bebida, en el que el producto alimenticio o bebida comprende alulosa en una cantidad de aproximadamente 1 % en peso a aproximadamente 80 % en peso con respecto al peso total del producto alimenticio o bebida, donde se enseña una mermelada que comprende fresas y alulosa que está presente en 7-171 partes por peso basado en 100 partes por peso de la fruta (Pág. 38).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el producto divulgado de D1 consiste en incrementar la concentración del sacárido que contiene alulosa, de 200 – 300 partes por peso basado en 100 partes por peso de la fruta.

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/052000872/publication/WO2015075473A1?q=pn%3DWO2015075473A1>

²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/051169782/publication/JP2014113059A?q=pn%3DJP2014113059A>

Oficio N° 3767 de 18 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0002024

No se evidencia un efecto técnico en incluir un sacárido que contiene alulosa que está en 200 – 300 partes por peso basado en 100 partes por peso de la fruta en la mermelada.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el producto de D1 con el fin de obtener un producto alternativo?

Sin embargo, D1 menciona que la invención se refiere al uso de altos niveles de alulosa en productos alimenticios y bebidas para proporcionar las propiedades funcionales, edulcorantes y de volumen proporcionadas convencionalmente por edulcorantes nutritivos tales como sacarosa, glucosa, fructosa, jarabe de maíz, jarabe de maíz con alto contenido de fructosa y similares (Pág. 13). D1 proporciona una pasta dulce para untar que comprende alulosa en una cantidad de aproximadamente el 3% en peso a aproximadamente el 75% en peso con respecto al peso total de la pasta dulce para untar sin cocer. La pasta dulce para untar puede seleccionarse del grupo que consiste en jaleas, mermeladas, mantequillas, confituras y conservas a base de frutas. De acuerdo con ciertas realizaciones, la pasta para untar dulce comprende alulosa en una cantidad de aproximadamente el 3% en peso a aproximadamente el 50% en peso con respecto al peso total de la pasta para untar dulce sin cocer. (Pág. 5) (...) La alulosa se conoce como un "azúcar raro", ya que se encuentra en la naturaleza en cantidades muy pequeñas. Proporciona alrededor del 70% del dulzor de la sacarosa, pero solo alrededor del 5% de las calorías (aproximadamente 0,2 kcal/g). Por lo tanto, puede considerarse esencialmente como un edulcorante de "cero calorías" (Pág. 13). Se descubrió inesperadamente que el edulcorante de mesa líquido bajo o sin calorías a base de alulosa tiene un sabor muy similar al del control de sacarosa en el café. También se encontró inesperadamente que el mayor nivel de uso del edulcorante de mesa líquido con alulosa no impartía ningún sabor negativo y, de hecho, estas muestras sabían mucho más cerca del control de sacarosa. (Pág. 119). Por lo tanto, incrementar la concentración de alulosa corresponde a una optimización que realiza en forma rutinaria la persona de oficio normalmente versada en la materia, y ante la cual no se obtienen resultados sorprendentes en cuanto a su efecto técnico.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incrementar las concentraciones de alulosa en el producto de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Además, D1 divulga: La pasta para untar dulce comprende alulosa en una cantidad de aproximadamente el 3% en peso a aproximadamente el 50% en peso con respecto al peso total de la pasta para untar dulce sin cocer. (Pág. 5), el producto alimenticio o bebida no contiene ningún otro edulcorante que no sea alulosa y, opcionalmente, uno o más edulcorantes nutritivos. (Pág. 7)

Las reivindicaciones dependientes 2 y 3 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al producto de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

Oficio N° 3767 de 18 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0002024

La reivindicación 4 consiste en: “Un método para preparar una mermelada de fruta, caracterizado porque comprende:” (Radicado N° NC2019/0002024 del 18 de febrero de 2021.).

Tabla 2. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica

Características esenciales	D2
Un método para preparar una mermelada de fruta, caracterizado porque comprende:	Preparación de mermelada de fresa (ejemplo 12)
(a) poner en contacto una fruta con un sacárido que contenga alulosa;	Poner los componentes entre los cuales se encuentra alulosa y pulpa de mirtilo en un recipiente de acero (ejemplo 12)
(b) calentar el producto de la etapa (a). donde la alulosa está presente en una cantidad de entre 200 a 300 partes por peso basado en 100 partes por peso de la fruta	Calentar por 10 minutos a ebullición (ejemplo 12) -

D2 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 4 porque divulga un método para impartir un rico sabor a alimentos y bebidas, y más particularmente a un método para mejorar el sabor coexistente mientras que al mismo tiempo imparte extensión y fuerza a sabores básicos como salado, dulce y umami. Se realiza la riqueza de los alimentos incluyendo al menos uno seleccionado de componentes dulces, salados, ácidos y amargos, y/o uno o más componentes seleccionados de café, té, leche, jugo de frutas y vegetales. El método para impartir un rico sabor a una comida o bebida, comprende calentar la comida o bebida con un azúcar raro que contiene al menos D-psicosa. (Rev. 1)

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 4 y el método divulgado de D2 consiste en que el sacárido que contiene alulosa está en 200 – 300 partes por peso basado en 100 partes por peso de la fruta.

No se evidencia un efecto técnico el incluir un sacárido que contiene alulosa que está en 200 – 300 partes por peso basado en 100 partes por peso de la fruta en la mermelada.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el proceso de D2 con el fin de obtener un proceso alternativo?

Sin embargo, D2 menciona que el alimento o bebida contiene del 0,5 al 17,0% de D-psicosa; (Reiv. 2) (...) en el que un azúcar raro que contiene al menos D-psicosa está contenido en una cantidad de 0,3 partes en peso o más en términos de contenido sólido con respecto a 100 partes en peso de la materia prima alimentaria. (Reiv. 3) La cantidad de azúcar poco común que contiene al menos D-psicosa añadida al alimento o bebida no está particularmente limitada, pero, por ejemplo, cuando se usa el jarabe que contiene el azúcar poco común producido por el método conocido mencionado anteriormente, el 100% del peso del alimento se utiliza la materia prima. Si se utilizan 0,3 partes en peso o más en términos de contenido sólido con respecto a la porción, se puede obtener el efecto de aumentar la riqueza. Por supuesto, la cantidad óptima a utilizar depende del tipo de alimento y bebida, y la cantidad a utilizar varía dependiendo de si el jarabe se utiliza o no



Oficio N° 3767 de 18 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0002024

como edulcorante en alimentos procesados. Por ejemplo, en el caso del té mezclado (Ejemplo 1). Se utiliza en 0,5 partes en peso, 35 partes en peso (Ejemplo 16), y 19,6 partes en peso en el caso de mermelada de fresa (Ejemplo 12). (Párr. 25). Por tanto, una persona versada en la materia entiende que dichas concentraciones de alulosa con respecto a la fruta, resulta una condición a optimizar y por tanto al modificar dichos valores llegaría a los que presenta la invención. Al no evidenciarse un efecto significativo a esta característica del método, la solicitud no supera la actividad inventiva.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a variar las concentraciones de alulosa en el método para preparar una mermelada de D2, para así llegar al objeto de la reivindicación 4. Por lo cual se considera obvia.

La reivindicación dependiente 5 no menciona alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al proceso de la reivindicación 4, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo.

6. Conclusión con respecto a novedad y/o nivel inventivo

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	WO2015075473	1 a 3	Nivel inventivo
D2	JP2014113059	4 a 5	Nivel inventivo

7. Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos respecto al examen de novedad

El solicitante argumenta que *“Por el contrario, D1 se refiere a productos alimenticios y bebidas que comprenden alulosa y, en particular, describe mermeladas de frutas que comprenden frutas y azúcar que contienen alulosa (D1, p. 38, tabla). Si el contenido de alulosa se calcula basándose en esta composición, D1 revela que el contenido de alulosa es de 7 ($5/65 * 100$) a 171 ($60/35 * 100$) basado en 100 partes en peso de fruta. [D1, composición de mermelada de fresa]*

Además, el antecedente D2 se refiere a un método para aplicar un sabor más profundo a productos alimenticios mediante el uso de alulosa y describe la técnica de uso de alulosa incluyéndola en los alimentos. Aquí, D2 describe un ejemplo de mermelada de fresa que contiene alulosa como el Ejemplo 12 que tiene una composición de 30% en peso de fresa y 28% en peso de alulosa. Si el contenido de alulosa se calcula basándose en esta composición, D2 revela que el contenido de alulosa es 93,3 ($28/30 * 100$) partes en peso basado en 100 partes en peso de fruta (fresa). (...) En consecuencia, en el aspecto del contenido específico de alulosa basado en la fruta de la mermelada de frutas descrita en la reivindicación 1 de la presente invención, tiene una constitución completamente diferente de D1 y D2.”

Oficio N° 3767 de 18 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0002024

Se aclara que, los documentos D1 y D2 se emplearon para evaluar la novedad en el Oficio N° 14297 del 19 de noviembre de 2020. Tras la modificación del capítulo reivindicatorio (Radicado N° NC2019/0002024 del 18 de febrero de 2021), y para el actual examen de patentabilidad se emplearon los documentos D1 y D2 para evaluar el nivel inventivo de la presente solicitud, ya que D1 se refiere al uso de altos niveles de alulosa en productos alimenticios y bebidas para proporcionar las propiedades funcionales, edulcorantes y de volumen proporcionadas convencionalmente por edulcorantes nutritivos tales como sacarosa, glucosa, fructosa, jarabe de maíz, jarabe de maíz con alto contenido de fructosa y similares (Pág. 13) (...) La alulosa se conoce como un "azúcar raro", ya que se encuentra en la naturaleza en cantidades muy pequeñas. Proporciona alrededor del 70% del dulzor de la sacarosa, pero solo alrededor del 5% de las calorías (aproximadamente 0,2 kcal/g). Por lo tanto, puede considerarse esencialmente como un edulcorante de "cero calorías" (Pág. 13). Por su parte, D2 enseña un método para impartir un rico sabor a alimentos y bebidas, y más particularmente a un método para mejorar el sabor coexistente mientras que al mismo tiempo imparte extensión y fuerza a sabores básicos como salado, dulce y umami. Se realza la riqueza de los alimentos incluyendo al menos uno seleccionado de componentes dulces, salados, ácidos y amargos, y/o uno o más componentes seleccionados de café, té, leche, jugo de frutas y vegetales. El método para impartir un rico sabor a una comida o bebida, comprende calentar la comida o bebida con un azúcar raro que contiene al menos D-psicosa. (Rev. 1)

El solicitante afirma que el *"Haciendo referencia a los Ejemplos en la especificación de la presente solicitud, se puede encontrar que los Ejemplos 4 y 5 en los que la alulosa estaba presente en una cantidad de 200 y 300 partes en peso basado en 100 partes en peso de la fruta, respectivamente, exhibió la mayor Mejora en la prevención de que la mermelada hierva al preparar mermeladas (ver Ejemplo 2, Tabla 2) y estabilidad de almacenamiento (ver Ejemplo 5, Tabla 8, Figura 4), en comparación con los Ejemplos 1 a 3, que comprenden alulosa en una cantidad de 25 partes en peso (Ejemplo experimental 1), 50 partes en peso (Ejemplo experimental 2) y 100 partes en peso (Ejemplo experimental 3) respectivamente. Puede verse que la dureza y la capacidad de esparcimiento de los ejemplos experimentales 4 y 5 son 21.9 gf, 16.2 gf, 1.1 $\Delta g/\Delta sec$, 0.8 $\Delta g/\Delta sec$, respectivamente (ver Ejemplo 3, Tabla 6).*

Por lo tanto, los ejemplos anteriores encontraron que la dureza y la capacidad de untar de una mermelada de frutas debe estar entre 16.2 to 21.9 gf y 0.8 to 1.1 $\Delta g/sec$, respectivamente, para exhibir el efecto de evitar que la mermelada hierva y mejorar la estabilidad de almacenamiento en la preparación una mermelada de frutas. Sin embargo, esto no significa que midieron la dureza y la capacidad de untar de una mermelada de frutas preparada simplemente usando alulosa"

Al respecto, es necesario recalcar que dichas características de dureza y untabilidad son resultados a alcanzar. Por otra parte, en el Oficio N° 14297 del 19 de noviembre de 2020 no se evaluó el nivel inventivo, puesto que la solicitud, tal y como se encontraba reivindicada, no superaba la novedad. Ahora, siguiendo las enseñanzas de D1, específicamente, que el mayor nivel de uso del edulcorante de mesa líquido con alulosa no impartía ningún sabor negativo y, de hecho, estas muestras sabían mucho más cerca del control de sacarosa. (Pág. 119), una persona versada en la materia llegaría a estos valores optimizando las composiciones y las relaciones de alulosa respecto a la fruta.

Oficio N° 3767 de 18 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0002024

El solicitante argumenta *“Conforme lo anteriormente expuesto, presentamos a su Despacho, traducción simple de la reivindicación 1 concedida en países como; Corea del Sur, Taiwan y Japón.”*

Se aclara que, imperan en materia de patentes, los principios de territorialidad, autonomía e independencia, siendo cada país autónomo e independiente al momento de conceder o denegar un privilegio de patente de invención, en virtud de sus propios análisis, exámenes de patentabilidad, el caso particular y normatividad aplicable. Además, se aclara que la concesión en otros países no es argumento técnico que reemplace el cumplimiento de los requisitos de patentabilidad.

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de 2000, 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 modifica el capítulo reivindicatorio, deberá observar las instrucciones contenidas en el numeral 1.2.2.1.1., del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única de esta Superintendencia. De igual forma, deberá tener presente que de conformidad con el literal a) del numeral 1.2.2.5.1. de la norma ibidem, será necesario acreditar el pago de la tasa por concepto de modificación a solicitudes en trámites, de conformidad con el valor establecido en la resolución de tasas vigentes.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 6.2 del Capítulo Sexto del Título I de la Circular Única, informándoles que contra el mismo no procede recurso alguno en actuación administrativa.



Edna Marcela Ramirez Orozco
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES

Oficio N° 3767 de 18 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0002024

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2019/0002024		1°		2°	x	3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/KR2017/008489		7 de agosto de 2017							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
01/09/2016				x					
Solicitante									
CJ CHEILJEDANG CORPORATION									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	-	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1 a 5
Palabras clave utilizadas	Jam, marmalade, fruit, allulose, d-psicose, mermelada, fruta, alulosa.
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: A23L 1/06, A23L 1/068

DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES (Documentos patente, Literatura no patente (LNP): Artículos, catálogos, etc.)					
Informes de búsqueda / Bases de datos consultadas	N° de solicitud de patente / N° de patente / Autor LNP ⁽¹⁾	Fecha de Publicación /Presentación (DD/MM/AAAA)	Reivindicaciones /Secuencias afectadas	Citas relevantes del estado de la técnica	Categoría del documento citado ⁽²⁾
Orbit	WO2015075473	28/05/2015	1 a 3	Pág. 35 y 36 reiv. 31	Y
ISA	JP2014113059	26/06/2016	4 y 5	Ejemplo 12 párr. [0025]	Y
Patbase	WO17029246 US2009304891	23/02/2017 10/12/2009	-	-	A A
Derwent	WO201613545 CA2906893A1	01/09/2016 18/09/2014	-	-	A A
Orbit/STN	JP2013247872	12/12/2013	-	-	A
Orbit	KR20150041349 KR20160107660	16/04/2015 19/09/2016	-	-	A A
Epoquenet	US2021401011 MX2019002469	30/12/2021 11/09/2019	-	-	A A
⁽¹⁾ Cita completa literatura no patente (LNP)					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Volumen(Número), pp-pp.					
O					

Oficio N° 3767 de 18 de marzo de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0002024

Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. Nombre de la revista. Recuperado de http://xxxxxxx.	
(2) Categorías de documentos citados	
“A” Documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante. “E” Solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior. “L” Documento citado para llamar la atención sobre por ejemplo, dudas acerca de una reivindicación de prioridad o para determinar la fecha de publicación de otra cita, siempre van acompañados de una explicación, por la cual se citan. “O” Documento del tipo actas de conferencia, este tipo de documentos siempre estará acompañado por otra letra que indique la pertinencia del documento, por ejemplo, O,X, O,Y o bien O,A. “P” Documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada. “T” Documento publicado en fecha posterior a la de presentación o la de prioridad de la solicitud internacional y no entra en conflicto con dicha solicitud, pero puede ser útil para la mejor comprensión del principio o teoría en que se basa la invención, o para demostrar que el razonamiento o los hechos en los que se basa dicha invención son incorrectos. “X” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado. “Y” Documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.	
Fecha del reporte de búsqueda: (14/03/2022)	