

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7948 de 25 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

Señores

THE NEW ZEALAND INSTITUTE FOR PLANT AND FOOD RESEARCH LIMITED

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “MÉTODO DE EVALUACIÓN DE LA MATERIA SECA EN PRODUCTOS HORTÍCOLAS”

NUMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/IB2018/057423

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 26 de septiembre de 2018.

PRIORIDAD: 26/09/2017, NZ (NUEVA ZELANDA), 735829

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

Revisada la modificación a la solicitud objeto de estudio, la cual fue radicada el 07 de abril de 2022 bajo el número NC2020/0004935, y teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 34 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, esta oficina acepta las modificaciones presentadas por ajustarse a los requisitos legales.

2. Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de un método para estimar el contenido de materia seca de una fruta o verdura.

Para resolver este problema técnico la solicitud proporciona el método para estimar el contenido de materia seca de una fruta o verdura que consiste en pesar el material y un soporte por separado, homogenizar el material con el soporte, pesar, secar y restar el peso inicial del soporte, con lo cual el valor restante es el peso de la materia seca de la fruta o verdura.

3. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 07 de abril de 2022.

4. De la solicitud de patente

4.1. Título

De conformidad con el literal d) del artículo 27 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, el nombre de la invención de que se trata deberá reflejar el objeto y el campo industrial con el cual se relaciona la misma y ser concordante con la materia descrita y las reivindicaciones de la solicitud. El nombre no podrá referirse a nombres personales, marcas de productos o nombres de fantasía.

Oficio N° 7948 de 25 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

El título de la solicitud no refleja el objeto divulgado en la descripción y las reivindicaciones, por lo cual se sugiere el siguiente título: "MÉTODO PARA ESTIMAR EL CONTENIDO DE MATERIA SECA DE UNA FRUTA O VERDURA QUE COMPRENDE HOMOGENEIZAR EL MATERIAL PARA FORMAR UNA PULPA".

4.2. Reivindicaciones

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 30 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina:

"Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción. (...)"

La reivindicación 29 no es clara ya que menciona en la selección para el secado las opciones de calor, y, flujo de aire o turbulencia; sin embargo, tal como se encuentra redactado, es confuso si se necesita las dos condiciones o sólo una de ellas.

La reivindicación 13 reclama el diámetro de la abertura, y es dependiente de la reivindicación 9. Sin embargo, la reivindicación 9 reclama que el material está compuesto en su totalidad por tejido pericárdico exterior. Por lo tanto, se sugiere arreglar la dependencia de la reivindicación.

El capítulo reivindicatorio no es conciso, pues presenta dos reivindicaciones independientes de método que no presentan alguna característica sustancialmente diferencial entre los métodos.

Las reivindicaciones independientes 1 y 2, tienen como objeto un método. No obstante, un método se debe definir por sus condiciones técnicas esenciales como etapas o condiciones, las cuales en estas reivindicaciones no se encuentran presentes. Se sugiere subir condiciones que se encuentren en las reivindicaciones dependientes para definir el método de una manera clara y completa.

En consecuencia, es necesario que allegue las aclaraciones o modificaciones correspondientes para dar cumplimiento a lo establecido en el citado artículo.

4.3. Dibujos

De conformidad con lo establecido por el artículo 28 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, los dibujos contienen rótulos, cuadros, membretes o cotas, o leyendas en idiomas extranjeros, que le restan claridad a estos, se sugiere presentar las figuras en español.

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 26 de septiembre de 2017, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró el siguiente documento que anticipa el objeto de esta solicitud:



Oficio N° 7948 de 25 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	Hickson Brett, Ministry of Agriculture and Rural Development Plant Protection and Inspection Services.	“Quality assessment of avocados by means of dry matter content”	Junio de 2006
D2	California avocado Society 2001 Development of a New Method for Measuring minimum maturity of avocados.	“Development of a New Methos for Measuring minimum maturity of avocados.”	2001

D1¹ divulga un método para determinar el grado de madurez de una fruta o verdura, en este caso de un aguacate para así establecer un momento adecuado en la recolección de la fruta, aumentando así la calidad de la misma (Diapositivas 1 y 3).

D2² divulga un proceso para extraer muestras del fruto para la determinación de la materia seca. Después de dos años de pruebas de evaluaciones, se ha perfeccionado una técnica y diseñado una herramienta eficiente que permitirá estandarizar las pruebas de materia seca en términos del método del muestreo, la ubicación del muestreo dentro de la fruta y la cantidad de pulpa utilizada. (Resumen)

6. Examen de Patentabilidad

De acuerdo con lo establecido en el artículo 14 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, en el cual se establecen los requisitos de patentabilidad objeto de la solicitud en estudio, esta Oficina presenta a continuación el análisis de los requisitos de patentabilidad.

6.1. Nivel inventivo

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina y que la reivindicación independiente 1 (NC2020/0004935 del 07 de abril de 2022) se refiere a: “Un método para estimar el contenido de materia seca de una fruta o verdura, método que comprende los siguientes pasos (...)”; a continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

¹[https://unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/meetings/capacity-building/2006_mojmirovce-SK/Dry%20matter%20content%20of%20avocados%20\(June%202006\).pdf](https://unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/meetings/capacity-building/2006_mojmirovce-SK/Dry%20matter%20content%20of%20avocados%20(June%202006).pdf). Consultado el 09/05/2022
²http://www.avocadosource.com/CAS_Yearbooks/CAS_85_2001/CAS_2001_PG_153-178.pdf Consultado el 09/05/2022

Oficio N° 7948 de 25 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2																		
Un método para estimar el contenido de materia seca de una fruta o verdura, que comprende	Método de determinación del extracto seco en Aguacate [Diapositiva 6]	Método para medir la madurez mínima de los aguacates. (Titulo																		
a) proporcionar material de la fruta o la verdura,	Tomar una muestra de fruta y pesar (D 16)	-																		
b) homogeneizar el material para formar una pulpa,	-	Uno de los cuartos de la fruta se homogenizó (Pág. 4)																		
c) aplicar una parte del material homogeneizado a un soporte,	Colocar las rodajas de la fruta sobre la placa de Petri (D 19)	Colocar las piezas en una caja de Petri (Pág. 14)																		
d) pesar el soporte y el material homogeneizado,	Pesar cada portaobjetos (D 7) pesar una muestra de pulpa (D 18)	Volver a pesar la placa de Petri con la muestra (Pág. 14)																		
e) secar el material homogeneizado,	Secar las muestras en el horno durante 4 horas a 105°C (D 9)	Secar la muestra (Pág. 14)																		
f) pesar el soporte y el material homogeneizado seco, y	Pesar la placa de Petri y el material seco (D 25)	Compare el peso (Pág. 14)																		
g) calcular el contenido de materia seca del material homogeneizado, a partir de la diferencia entre el peso del soporte y el material homogeneizado y el peso del soporte y del material homogeneizado seco,	<table border="1"><tr><td>C-A</td><td rowspan="2">x 100</td><td rowspan="2">=</td><td>Dry flesh weight</td><td rowspan="2">x 100</td><td rowspan="2">=</td><td>% dry matter</td></tr><tr><td>B-A</td><td>Fresh flesh weight</td></tr><tr><td>54.95-52.46</td><td rowspan="2">x 100</td><td rowspan="2">=</td><td>2.49</td><td rowspan="2">x 100</td><td rowspan="2">=</td><td>24.9%</td></tr><tr><td>62.46-52.46</td><td>10</td></tr></table> A – weight of Petri dish B - weight of the flesh (& Petri dish) prior to drying C - weight of the matter (& Petri dish) after drying	C-A	x 100	=	Dry flesh weight	x 100	=	% dry matter	B-A	Fresh flesh weight	54.95-52.46	x 100	=	2.49	x 100	=	24.9%	62.46-52.46	10	Calcule el porcentaje de materia seca (Pág. 15)
C-A	x 100	=			Dry flesh weight			x 100	=	% dry matter										
B-A			Fresh flesh weight																	
54.95-52.46	x 100	=	2.49	x 100	=	24.9%														
62.46-52.46			10																	
en donde el contenido de materia seca del material homogeneizado proporciona la estimación del contenido de materia seca de la fruta o verdura.	(D 26)																			

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga un método para determinar el grado de madurez del aguacate que se determina por el contenido de materia seca en el fruto, en este caso de un aguacate, para así establecer un momento adecuado en la recolección de la fruta, aumentando así la calidad de esta (Diapositivas 3 a 5).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y el método divulgado en D1, consiste en incluir la etapa de homogeneizar el material para formar una pulpa.

No hay evidencia de que el incluir específicamente la etapa de homogeneizar el material para formar una pulpa proporcione un método con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que cuantifica el grado de madurez de la fruta, cuantificando la materia seca de la misma, empleando rodajas de la fruta. (Diapositiva 2).

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

Oficio N° 7948 de 25 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

Sin embargo, el incluir la etapa de homogeneizar el material para formar una pulpa en un método ya está divulgado en D2 que se refiere a un nuevo proceso para extraer muestras del fruto para la determinación de la materia seca. (Resumen) Uno de los cuartos de la fruta se homogenizó en un procesador de alimentos hasta que se trituró de forma gruesa. (Pág. 4)

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la etapa de homogeneizar el material para formar una pulpa del D2 en el método de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente D1 menciona, fruta entera (D. 12), El grado de madurez del aguacate se determina por el contenido de contenido de materia seca en el fruto. (D 12) Pesar cada portaobjetos (D 7) pesar una muestra de pulpa (D 18) Secar las muestras en el horno durante 4 horas a 105°C (D 9) Pesar la placa de Petri y el material seco (D 25).

Adicionalmente D2 menciona, se trituró la pulpa de la fruta (Pág. 6) submuestras de 5 gramos (Pág. 6) caja de Petri (Pág. 14), secar la muestra (Pág. 14),

Las reivindicaciones dependientes 3 a 36 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 carece de nivel inventivo.

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina y que la reivindicación independiente 2 (NC2020/0004935 del 07 de abril de 2022) se refiere a: *“Un método para estimar el contenido de materia seca de una fruta o verdura, método que comprende los siguientes pasos (...)”*; a continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:



Oficio N° 7948 de 25 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2																
Un método para estimar el contenido de materia seca de una fruta o verdura, que comprende	Método de determinación del extracto seco en Aguacate [Diapositiva 6]	Método para medir la madurez mínima de los aguacates. (Titulo																
a) proporcionar material de la fruta o la verdura,	Tomar una muestra de fruta y pesar (D 16)	-																
b) homogeneizar el material en un soporte para formar una pulpa,	-	Uno de los cuartos se homogenizó (Pág. 4)																
c) pesar el soporte y el material homogeneizado,	Pesar cada portaobjetos (D 7) pesar una muestra de pulpa (D 18)	Colocar las piezas en una caja de Petri (Pág. 14)																
d) secar el material homogeneizado,	Secar las muestras en el horno durante 4 horas a 105°C (D 9)	Volver a pesar la placa de Petri con la muestra (Pág. 14)																
e) pesar el soporte y el material homogeneizado seco, y	Pesar la placa de Petri y el material seco (D 25)	Secar la muestra (Pág. 14)																
f) calcular el contenido de materia seca del material homogeneizado, a partir de la diferencia entre el peso del soporte y el material homogeneizado y el peso del soporte y del material homogeneizado seco,	<table><tr><td>C-A</td><td rowspan="2">x 100 =</td><td>Dry flesh weight</td><td rowspan="2">x 100 =</td><td>% dry matter</td></tr><tr><td>B-A</td><td>Fresh flesh weight</td><td></td></tr><tr><td>54.95-52.46</td><td rowspan="2">x 100 =</td><td>2.49</td><td rowspan="2">x 100 =</td><td>24.9%</td></tr><tr><td>62.46-52.46</td><td>10</td><td></td></tr></table> A – weight of Petri dish B - weight of the flesh (& Petri dish) prior to drying C - weight of the matter (& Petri dish) after drying (D 26)	C-A	x 100 =	Dry flesh weight	x 100 =	% dry matter	B-A	Fresh flesh weight		54.95-52.46	x 100 =	2.49	x 100 =	24.9%	62.46-52.46	10		Compare el peso (Pág. 14)
C-A	x 100 =	Dry flesh weight		x 100 =		% dry matter												
B-A		Fresh flesh weight																
54.95-52.46	x 100 =	2.49	x 100 =	24.9%														
62.46-52.46		10																
en donde el contenido de materia seca del material homogeneizado proporciona la estimación del contenido de materia seca de la fruta o verdura.		Calcule el porcentaje de materia seca (Pág. 15)																

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 2, ya que divulga un método para determinar el grado de madurez del aguacate, que se determina por el contenido de contenido de materia seca en el fruto, en este caso de un aguacate, para así establecer un momento adecuado en la recolección de la fruta, aumentando así la calidad de esta. (Diapositivas 3 a 5)

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 2 y el método divulgado en D1, consiste en incluir la etapa de homogeneizar el material en un soporte para formar una pulpa.

No hay evidencia de que el incluir específicamente la etapa de homogeneizar el material en un soporte para formar una pulpa proporcione un método con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que ya se mide el grado de madurez de la fruta, cuantificando la materia seca de la misma, empleando rodajas de la fruta. (D. 2).

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

Oficio N° 7948 de 25 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

Sin embargo, el incluir la etapa de homogeneizar el material en un soporte para formar una pulpa ya está divulgado en D2 que se refiere a un nuevo proceso para extraer muestras del fruto para la determinación de la materia seca. (Resumen) Uno de los cuartos se homogenizó en un procesador de alimentos hasta que se trituró de forma gruesa. (Pág. 4). Asimismo, D1 enseña que las tajadas pueden ser cortadas en piezas pequeñas en la placa de Petri (D. 19).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la etapa de homogeneizar el material en un soporte para formar una pulpa del D2 en el método de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 2. Por lo cual se considera obvia.

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	Hickson Brett, Ministry of Agriculture and Rural Development Plant Protection and Inspection Services.	1 a 36	Nivel inventivo
D2	California avocado Society 2001	1 a 36	Nivel inventivo

8. Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos respecto a claridad.

El solicitante argumenta que, “En particular, en la modalidad reclamada en la Reivindicación 1, la etapa b) define un paso de homogeneizar el material para formar una pulpa, y la etapa c) define un paso distinto de aplicar una parte del material homogeneizado a un soporte.

En la modalidad alternativa definida en la Reivindicación 2, la etapa b) requiere que el material sea homogeneizado **sobre el soporte mismo**. Como se describe en la página 18 del Capítulo Descriptivo, esta modalidad alternativa está diseñada para para hacer frente a posibles situaciones, en las que no se requiere una muestra de pulpa homogénea y representativa, que podría no obtenerse de manera fiable o que no puede submuestrearse con confianza. Por ejemplo, cuando la fruta o la verdura es demasiado dura para homogeneizarla o demasiado blanda para pelarla; o si las tensiones de la máquina o los complejos procedimientos de limpieza dan lugar a una falta de fiabilidad; o si se requiere que la muestra de fruta o verdura incluya piel o semillas, por ejemplo, una rebanada transversal de fruta.

En vista de lo anterior, es claro que las Reivindicaciones 1 y 2 están dirigidas a materia claramente diferente, y cuyo alcance es perfectamente claro para la persona medianamente versada en la materia. Por lo anterior, considero superada la objeción correspondiente.”

Al respecto, esta Oficina aclara que dicha característica en la que difiere el método 1 y del método 2, es precisamente una modalidad de la primera, mas no constituye una reivindicación que reclame materia diferente a la primera. Por lo tanto, se sugiere dejar



Oficio N° 7948 de 25 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

una única reivindicación independiente de método, y dejar las modalidades preferidas en reivindicaciones dependientes.

Argumentos respecto a Novedad.

El solicitante argumenta que *“Teniendo en cuenta lo anterior, me permito resaltar que las ninguno de los métodos divulgados en D1 indica que se debe homogeneizar el material para formar una pulpa, tal como se reclama en las reivindicaciones de la presente invención. En su lugar, los métodos de D1 involucran el secado del fruto completo. Particularmente, las imágenes de las páginas 19 y 20 de D1 muestran claramente que el corte de las rebanadas en piezas más pequeñas no implica la homogeneización de la fruta, mucho menos la formación de una pulpa. Lo único que se realiza es el corte de rebanadas del fruto completo en piezas más pequeñas, cuyo tamaño es de al menos 20 mm, a juzgar por el tamaño de las cajas de Petri.”*

Al respecto esta Oficina aclara que, el documento D1 no anticipa la totalidad de las características de la reivindicación 1 con el radicado N° NC2020/0004935 del 07 de abril de 2022, específicamente en el paso de homogenizar para formar una pulpa. Por lo tanto, no se utiliza D1 para afectar la novedad de la invención. No obstante, como se observó en este examen de patentabilidad, a la luz de las enseñanzas de D2, que enseñan el paso de homogenizar la muestra (Pág. 4), junto a las enseñanzas de D1, una persona versada en la materia utilizaría dichas enseñanzas para llegar al objeto de esta solicitud. Por tanto, no supera la actividad inventiva la solicitud.

El solicitante argumenta que *“En adición a lo anterior, el Solicitante se permite resaltar que los métodos de D1 implican estimar la cantidad de contenido de materia seca con base en piezas o rebanadas de una fruta o un vegetal completo. Como se describe en las páginas 1 y 2 del Capítulo Descriptivo, dichos métodos corresponden al método estándar de la industria para determinar el contenido de materia seca en una fruta o un vegetal, pero dichos métodos son dispendiosos y requieren de periodos largos de secado para que el material alcance un estado lo suficientemente seco.*

Como se detalla en los ejemplos del Capítulo Descriptivo, los inventores demostraron de manera sorprendente que los métodos novedosos reclamados pueden producir resultados equivalentes a los obtenidos con el método estándar de la industria, pero en una fracción mucho más pequeña del tiempo. Así, mientras el método estándar de la industria toma entre 6 a 48 horas, el método novedoso reclamado puede ser completado en menos de 10 minutos con un alto nivel de precisión.

A manera de ejemplo, el Despacho se refiere a la Figura 6, la cual muestra la relación entre la materia seca (DM) estimada con los métodos rápidos de la invención, y la materia seca calculada con el método estándar de rebanada en horno. Como se puede observar en dicha figura, los valores calculados con el método de la invención tuvieron una correlación alta con los valores obtenidos con el método estándar utilizado en D1.”

Al respecto esta Oficina aclara que las características técnicas que se evalúan son aquellas que se encuentran en el capítulo reivindicatorio. El método descrito en la reivindicación 1 y 2, no mencionan las etapas con las condiciones, y tampoco mencionan tiempos de cocción. Por tanto, estas características no son evaluadas. Por otra parte, D1 se diferencia de la invención en homogenizar la muestra. Sin embargo, D2 menciona homogenizar la muestra (Pág. 4), por lo que una persona versada en la materia incluiría esta característica en D1 para así llegar al objeto de la invención. Además, D2 menciona, colocar la placa de Petri con la muestra en un horno de microondas (...) Secar durante 40 minutos (Pág. 14). En este caso, no se encuentra homogeneizada la muestra, y sin



Oficio N° 7948 de 25 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

embargo el tiempo de secado no toma entre 6 a 48 horas, como lo afirma el solicitante. Por lo tanto, no es posible otorgar un efecto asociado a la etapa de homogenizar el material para formar una pulpa.

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° 7948 de 25 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2020/0004935		1°		2°	X	3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/IB2018/057423		26 de septiembre de 2018							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
26/09/2017				x					
Solicitante									
THE NEW ZEALAND INSTITUTE FOR PLANT AND FOOD RESEARCH LIMITED									
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 36
Palabras clave utilizadas	Fruit, vegetable, dry, sugar, brix, dry material, weight, dehydration, evaporation, heat, maturation
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: G01N 5/00, G01N 33/02

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⁾
SIPI	NC2020/0011173	09/03/2022	-	-	E
ISA / EPO	Hikson Brett Norell R, J M. L Arpaia et al.	06/2006 01/2016	1 A 36 -	Documento entero	Y A
		01/2001	1 A 36	Documento entero	Y
Patbase	GB256765 GB886533	19/05/1926 10/01/1958	-	-	A A
Orbit	US20130337570 US7119261 US20110206794	19/12/2013 10/10/2006 25/08/2011	-	-	A A A
Espacenet	JP0204101452	02/04/2004	-	-	A
Googlepatent	US6004590A EP2568830A1	21/12/1999 20/03/2013	-	-	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					
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.			“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		

Oficio N° 7948 de 25 de mayo de 2022

Ref. Expediente N° NC2020/0004935

“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.	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: (09/05/2022)	