

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 18411 de 11 de noviembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

Señores
Anheuser-Busch InBev S.A.

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “PROCESO PARA LA PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA A BASE DE CEREAL CON MALTA Y RAICILLAS DE MALTA”

NUMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/EP2019/065685

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 14 de junio de 2019.

PRIORIDAD: 14/06/2018, BE (BÉLGICA), BE2018/5398

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. Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de obtener bebidas fermentadas preparadas a partir de raicillas de malta como material de partida.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio presenta un proceso para preparar una bebida a base de cereal comprendiendo, proporcionar malta o granos de cereal sin maltear; macerar, comprendiendo la maceración una primera etapa en la cual la malta o los granos de cereal sin maltear son expuestos a actividad de proteasa y opcionalmente actividad de glucanasa, llevándose a cabo la primera etapa en un intervalo de temperatura A; una segunda etapa posterior en la cual la malta o los granos de cereal sin maltear son expuestos a actividad de beta-amilasa y alfa-amilasa llevada a cabo en un intervalo de temperatura que inhibe la actividad de proteasa de la primera etapa; filtrar la malta triturada o los granos de cereal sin maltear para obtener un mosto; fermentar dicho mosto para obtener la bebida a base de malta; donde el proceso comprende la adición de raicillas de malta al mosto, caracterizado porque dichas raicillas de malta se agregan a la malta o los granos de cereal sin maltear durante la segunda etapa del proceso de maceración en la que se inhibe la actividad de proteasa. Además, una bebida.

2. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 07 de enero de 2021.

3. Reivindicaciones relativas a un uso

De conformidad con lo señalado en el artículo 14 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina solo son patentables las invenciones de producto o de procedimiento.

En consecuencia, las reivindicaciones 13 y 14 no se consideran patentables, teniendo en cuenta que reclaman un uso al referir "*Uso de un extracto o lisado de raicillas de malta para aumentar la estabilidad de la espuma de una cerveza*" (Reiv. 13) y "*El uso de*



Oficio N° 18411 de 11 de noviembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

acuerdo con la reivindicación 13, donde dicho extracto o lisado de raicillas de malta es enriquecido en una fracción proteica de 10 a 40 kDa" (Reiv. 14).

4. De la solicitud de patente

4.1. 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. (...)"

Esta oficina informa que:

La reivindicación 1 tiene más de un enlace gramatical al referir *"comprendiendo"*, *"comprendiendo"*, *"comprende"* y *"caracterizado por"* lo cual no permite identificar con claridad el objeto que busca proteger y las características que lo definen se sugiere hacer las aclaraciones respectivas teniendo en cuenta de no modificar o ampliar la materia ya divulgada.

Las siguientes expresiones *"cereal"*, *"temperatura A"* y *"un intervalo de temperatura"* presentes en la reivindicación 1, son expresiones de carácter general que, aunque corresponden a expresiones ampliamente conocidas, abarcan una extensa gama de posibilidades. Se sugiere realizar las modificaciones respectivas, restringiendo los componentes reclamados, a aquellos que contribuyen con la obtención de estos efectos. Sin incurrir en ampliación de materia.

Se sugiere mejorar la redacción de la reivindicación 4 ya que enuncia *"donde el líquido en el cual se remojan las raicillas de **malta es templa sin filtrar**, agua o mosto"*.

Las reivindicaciones 1, 2, 3, 4 y 6 las expresiones: *"o"* y *"opcionalmente"* precediendo una característica no son limitativos, porque hacen opcional las características y no limitan el alcance de la reivindicación. Se sugiere sustituirlos por un término preciso, restringiendo así a aquello que contribuya a la obtención de estos efectos.

La reivindicación 9 se encuentran mal caracterizadas, ya que el preámbulo menciona un producto, pero su parte característica se enfoca en un proceso. Un producto no se puede definir por las características de un proceso, si no por sus elementos y proporciones. Se sugiere hacer la claridad del caso.

Las reivindicaciones 10 y 12, se refieren a la siguiente frase *"que tiene una semivida de espuma de 200 segundos o más (prueba Nibem)"* y *"donde dicha bebida comprende una fracción proteica de 10 a 40 kDa obtenida de raicillas de malta"* las cuales son resultados a alcanzar y no definen al producto, puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta en la solicitud, sino todas las alternativas presentes o futuras que permitan llegar a ese resultado. Se sugiere reemplazar por las características técnicas esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de estos efectos o eliminarlas.

Las reivindicaciones 15 y 16 no son concisas, ya que presentan el mismo tipo de características que la reivindicación 1.

Oficio N° 18411 de 11 de noviembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

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

5. Unidad de invención

Conforme a lo establecido por el artículo 25 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la solicitud no cumple con el requisito de unidad de invención debido a que se refiere a 2 grupos inventivos.

Los grupos inventivos están definidos por las siguientes características esenciales:

Grupo inventivo 1: Un proceso para preparar una bebida a base de cereal (...) caracterizado porque dichas raicillas de malta se agregan a la malta o los granos de cereal sin maltear durante la segunda etapa del proceso de maceración en la que se inhibe la actividad de proteasa. (reivindicaciones 1, 3 a 8).

Grupo inventivo 2: Un proceso para preparar una bebida a base de cereal comprendiendo el método (...) proporcionar raicillas de malta; preparar una solución de material proteínaceo solubilizado remojando las raicillas de malta en un líquido a una temperatura entre 62°C y 90°C, permitiendo la infusión del líquido por las raicillas de malta; combinar la solución de azúcares fermentables y material proteínaceo solubilizado para obtener un mosto (...) (reivindicaciones 2 y 4).

De acuerdo con lo anterior, se sugiere presentar las solicitudes divisionales que considere necesarias, o limitar la solicitud inicial a una sola invención, eliminando de ella las otras invenciones. En este último caso, de seleccionar un grupo inventivo diferente al estudiado en este Oficio, se aclara al solicitante que debe realizar el pago del examen de patentabilidad.

Por consiguiente, la presente búsqueda del estado de la técnica y el examen de patentabilidad fueron realizados para el primer grupo inventivo citado.

6. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 14 de junio de 2018, 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:

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	DE3927315A1	“Beer prodn. from wort - obtd. by mashing rye, opt. mixed with other malt”	12 de julio de 1990
D2	GB904989A	“Production of malt beverages”	5 de septiembre de 1962



Oficio N° 18411 de 11 de noviembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

D1¹ divulga una producción de cerveza por preparación de un mosto machacando malta (mixta) y fermentando con adición de levadura, la malta es enteramente malta de centeno o es una mezcla de malta. cont. al menos 10% en peso de malta de centeno, siendo el resto malta(s) de otro(s) cereal(es). Ventaja: La cerveza nueva tiene olor y sabor a pan de centeno, buena formación de espuma y buena estabilidad de la espuma. (Resumen)

D2² divulga una producción de bebidas elaboradas a base de malta, como cerveza inglesa o cerveza para envasado, se mejora la estabilidad de la espuma de la bebida y se minimiza el desarrollo de turbidez durante el almacenamiento mediante un tratamiento que implica una oxidación catalizada por peroxidasa de los componentes precipitables de la bebida en presencia de peróxido de hidrógeno. y filtrar o centrifugar el precipitado formado por tal oxidación. La peroxidasa puede ser de la malta empleada y puede complementarse con peroxidasa derivada de rábano picante, raicillas de malta oficina. (Resumen).

7. 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.

7.1. Nivel Inventivo

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 1 (NC2021/0000093 del 7 de enero del 2021) refiere a: *“Un proceso para preparar una bebida a base de cereal (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Un proceso para preparar una bebida a base de cereal	Un proceso para la producción de cerveza mediante la producción de un mosto mediante el macerado de una malta o una mezcla de maltas (Reiv. 1)	Un método para la producción de bebidas de malta mediante un proceso de elaboración de cerveza en el que (Reiv. 1)
Comprendiendo el método: proporcionar malta o granos de cereal sin maltear;	se utiliza una malta de centeno, que consiste parcial o totalmente en malta de centeno y/o malta de centeno caramelizada. (Reiv. 7)	preparar (...) grano, uno de malta y el otro normalmente de maíz, es decir, maíz (llamado sémola de cerveza) o arroz (arroz partido y pulido). (Pág. 3, Lín. 24)
macerar dicha malta o granos de cereal sin maltear para solubilizar los azúcares fermentables,	maceración del centeno y se separa un primer macerado parcial para la cocción. Para formar azúcar (Reiv. 8, Col. 6 Lín. 11)	preparar dos macerados de grano (Pág. 3, Lín. 23)
comprendiendo la maceración:	un macerado según el siguiente proceso de dos macerados: (Reiv. 17)	---

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/025871452/publication/DE3927315A1?q=DE3927315A1>

²<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/025333909/publication/GB904989A?q=pn%3DGGB904989A>



Oficio N° 18411 de 11 de noviembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

una primera etapa en la cual la malta o los granos de cereal sin maltear son expuestos a actividad de proteasa y opcionalmente actividad de glucanasa,	1.^a maceración parcial a (...) temperatura, (Reiv. 17) se utiliza una fuente de malta o almidón mezclada o enriquecida con proteínas y/o proteasas y/o aminoácidos y opcionalmente azúcares. (Reiv. 32) Si la fuente de almidón no contiene proteasas o hidrolasas, estas enzimas también se agregan para permitir la digestión mediante maceración (Col. 3, Lín. 48)	se prepara un puré de malta (Reiv. 4)
llevándose a cabo la primera etapa en un intervalo de temperatura A; una segunda etapa posterior en la cual la malta o los granos de cereal sin maltear son expuestos a actividad de beta-amilasa y alfa-amilasa llevada a cabo en un intervalo de temperatura que inhibe la actividad de proteasa de la primera etapa;	maceración a una temperatura de 30 a 40°C, (Reiv. 17) 2^a maceración principal (Reiv. 17) Durante la maceración, el almidón contenido en la malta se descompone por completo en azúcares y dextrinas por las propias amilasas de la especie y, por lo tanto, se convierte en una forma soluble. mantener la segunda masa principal a esta temperatura durante 20 a 40 min (Col 14. Lín. 15)	llevar el puré de malta a una temperatura de por lo menos 159° F, (Pág. 3, Lín. 71) el peróxido de hidrógeno (...) se puede agregar al puré de malta después de llevar el puré de malta a una temperatura de por lo menos 159° F, (Pág. 3, Lín. 68) la reacción catalizada por peroxidasa deseada se lleva a cabo a temperaturas de 0 °C a 750 °C. (Pág. 3, Lín. 82)
filtrar la malta triturada o los granos de cereal sin maltear para obtener un mosto;	se puede mejorar significativamente filtrando y/o centrifugando la cerveza antes y/o después de la fermentación principal. (Col. 9, Lín 2)	se pasa a una tina de filtración (...). En la tina de filtración, la solución se separa de los desechos no disueltos (...). La solución resultante, llamada mosto. (Pág. 3, Lín. 41)
fermentar dicho mosto para obtener la bebida a base de malta;	fermentación del mosto (Reiv. 1) después de lo cual se embotella la cerveza (Col 11, Lín. 64)	Después de (...) una semana en la bodega de fermentación, la mayoría de los azúcares del mosto se convierten en alcohol (Pág. 3, Lín. 52)
donde el proceso comprende la adición de raicillas de malta al mosto, caracterizado porque dichas raicillas de malta se agregan a la malta o los granos de cereal sin maltear durante la segunda etapa del proceso de maceración en la que se inhibe la actividad de proteasa.	---	se contempla que la peroxidasa empleada como catalizador de acuerdo con la presente invención puede derivar de la malta misma, por la adición de una solución preparada a partir de raicillas de malta o de cualquier otra fuente adecuada. (Pág. 3, Lín. 7) dicho puré de malta contiene peroxidasa, y se añade o genera una pequeña cantidad de



Oficio N° 18411 de 11 de noviembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

		peróxido de hidrógeno en dicho puré de malta. (Reiv. 1)
--	--	--

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga un proceso para la producción de cerveza mediante la producción de un mosto mediante el macerado de una malta o una mezcla de maltas (Reiv. 1), se utiliza una malta de centeno, que consiste parcial o totalmente en malta de centeno y/o malta de centeno caramelizada (Reiv. 7), que comprende, dos macerados (Reiv. 17), se puede mejorar significativamente filtrando y/o centrifugando la cerveza antes y/o después de la fermentación principal (Col. 9, Lín 2), fermentación del mosto (Reiv. 1), después de lo cual se embotella la cerveza (Col 11, Lín. 64)

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y el método divulgado en D1, consiste en la adición de raicillas de malta al mosto.

El efecto que se logra al incluir específicamente la adición de raicillas de malta al mosto es una bebida final con propiedades organolépticas deseables (cuerpo) y buenas propiedades de estabilidad de la espuma.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿cómo modificar método divulgado en D1 para proporcionar una bebida final con propiedades organolépticas deseables (cuerpo) y buenas propiedades de estabilidad de la espuma?

Sin embargo, el incluir la adición de raicillas de malta al mosto para proporcionar una bebida final con propiedades organolépticas deseables (cuerpo) y buenas propiedades de estabilidad de la espuma, ya está divulgado en D2 que se refiere a un método para la producción de bebidas de malta mediante un proceso de elaboración de cerveza en el que (Reiv. 1), comprende preparar (...) grano, uno de malta y el otro normalmente de maíz, es decir, maíz (llamado sémola de cerveza) o arroz (arroz partido y pulido) (Pág. 3, Lín. 24), preparar dos macerados de grano (Pág. 3, Lín. 23), se prepara un puré de malta (Reiv. 4), llevar el puré de malta a una temperatura de por lo menos 159° F (Pág. 3, Lín. 71), la reacción catalizada por peroxidasa deseada se lleva a cabo a temperaturas de 0 °C a 750 °C (Pág. 3, Lín. 82), se pasa a una tina de filtración (...). En la tina de filtración, la solución se separa de los desechos no disueltos (...). La solución resultante, llamada mosto (Pág. 3, Lín. 41), Después de (...) una semana en la bodega de fermentación, la mayoría de los azúcares del mosto se convierten en alcohol (Pág. 3, Lín. 52), se contempla que la peroxidasa empleada como catalizador de acuerdo con la presente invención puede derivar de la malta misma, por la adición de una solución preparada a partir de raicillas de malta o de cualquier otra fuente adecuada. (Pág. 3, Lín. 7) dicho puré de malta contiene peroxidasa, y se añade o genera una pequeña cantidad de peróxido de hidrógeno en dicho puré de malta. (Reiv. 1). un proceso que da como resultado un producto que tiene una mayor estabilidad de la espuma y una ausencia sustancial de turbidez o turbidez durante períodos prolongados de almacenamiento a baja temperatura., altas o alternando altas y bajas temperaturas (...) que da como resultado un producto final envasado (por ejemplo, embotellado o enlatado) que tiene una ausencia sustancial de precipitación de materiales coloidales y que, por lo tanto, se caracteriza por un alto grado de estabilidad y claridad (Pág. 1, Lín 11), se puede obtener una mejora sustancial sin cambios en el sabor cuando se trata en cualquiera de las diversas etapas, incluido el mosto o la cerveza (Pág. 3, Lín 117).

Oficio N° 18411 de 11 de noviembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la adición de raicillas de malta al mosto del D2 en el método de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 3 a 8 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al proceso de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carece de nivel inventivo.

Asimismo, se señala que “una bebida” reclamadas en las reivindicaciones 9 y 11, no tienen nivel inventivo, porque están sugeridas en el estado de la técnica (D1, Reiv. 37; Fig. 5. y D2, Reiv. 13) y porque no hay evidencia del efecto técnico logrado por el producto reivindicado.

8. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	DE3927315A1	1, 3, 5 a 12	Nivel inventivo
D2	GB904989A	1, 3, 5 a 12	Nivel inventivo

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° 18411 de 11 de noviembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2021/0000093		1°	X	2°		3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/EP2019/065685		14 de junio de 2019							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
14/06/2018				X					
Solicitante									
Anheuser-Busch InBev S.A.									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	13 y 14	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		2 y 4	
CRITERIOS DE BÚSQUEDA									
Reivindicaciones objeto de búsqueda				1, 3, 5 a 12.					
Palabras clave utilizadas				Process, beverage, cereal, malt, provide, mash, protease, glucanase, temperature, beta-amylase, alpha-amylase, temperature range, protease inhibits, filter, wort, ferment, malt culms, separate, beverage, beer, whiskey, beer,malt rootlets, foam control.					
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda				CIP: C12C 7/04, C12C 1/18, C12C 12/00, C12C 1/16, C12G 3/02					
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	08123126	14/10/2009	-	-				A	
	08123132	14/10/2009	-	-				A	
	08123141	31/12/2009	-	-				A	
ISA	DE3927315A1	12/07/1990	1, 3, 5 a 12	Reiv. 1, 7, 8, 17, 32 y 37; Col. 3, Lín. 48; Col. 6 Lín. 11; Col. 9, Lín 2; Col 11, Lín. 64 y Col 14. Lín. 15.				Y	
	GB904989A	05/09/1962	1, 3, 5 a 12	Reiv. 1, 4 y 13; Pág. 1, Lín 11; Pág. 3, Lín. 7, 23, 24, 41, 52, 68, 71, 82 y 117.				Y	
	EP0849357A2	24/06/1998	-	-				A	
	EP1842902A1	10/10/2007	-	-				A	
	GB2356869A	06/06/2001	-	-				A	
Derwent	CN101525564A	09/09/2009	-	-				A	
	CN102311897A	11/01/2012	-	-				A	
	WO2018096180A1	31/05/2018	-	-				A	
	FR3042201A1	14/04/2017	-	-				A	
Patbase	US6361808	26/03/2002	-	-				A	
	GB191122663	08/08/1912	-	-				A	
	US2006051459	09/03/2006	-	-				A	
	GB191010818A	23/02/1911	-	-				A	
Espacenet	WO2005065465A1	27/07/2005	-	-				A	
	EP1630225A1	01/03/2006	-	-				A	
	WO2070643A1	12/09/2002	-	-				A	
Googlepatent	AU2007222359A1	13/09/2009	-	-				A	
	US2011274785A1	10/11/2011	-	-				A	
⁽¹⁾ Cita completa literatura no patente (LNP)									
Apellido, A. A. (Fecha). Título del									



Oficio N° 18411 de 11 de noviembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2021/0000093

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. “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: (24/10/2022)	

