

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 19104 de 25 de noviembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

Señores
THE PRINCETON GROUP INC - C40917

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “PASTA ALIMENTICIA PARA UNTAR DULCE, QUE COMPRENDE MENOS DEL 5% DE AZÚCAR Y ACEITE DE PALMA”
NUMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/AU2018/050525
FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 30 de mayo de 2018.
PRIORIDAD: 30/05/2017, AU (AUSTRALIA), 2017902052

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 bajo el número NC2022/0011127 el 05 de agosto de 2022, 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 producir un producto alimenticio untante que contenga bajo contenido de azúcar, así como, proporcionar una pasta de avellanas o chocolate para untar alternativa que no contenga aceite de palma.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una pasta alimenticia para untar, de bajo contenido de azúcares que comprende: 20 – 60% en peso de alcoholes de azúcar y glucósidos de esteviol; 15 a 50% en peso de aceite vegetal; 1 a 40% en peso de maltodextrina u otro carbohidrato o polisacárido seleccionado de entre fructooligosacáridos, almidón y polvo de soja; 5 a 15% en peso de pasta de avellanas o avellanas molidas; 5 a 15% en peso de cacao en polvo; y 1 a 15% en peso de manteca de cacao; En donde el contenido de aceite de palma de la pasta para untar es menos del 5% en peso del total de la pasta para untar; En donde dicho alimento para untar comprende menos del 5% en peso de azúcar; y En donde dicho alimento para untar se puede untar a una temperatura de 3 °C.

3. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 05 de agosto de 2022.

4. De la solicitud de patente

4.1. Reivindicaciones

Oficio N° 19104 de 25 de noviembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

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 expresión “aceite vegetal” (Reivs. 1, 8, 15 a 23) no es concisa ya que dicho termino comprende un número muy extenso de alternativas, lo que impide establecer claramente el alcance de la protección.

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 30 de mayo de 2017, 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	EP0653169	“Edible composition and a process for its preparation”	17 de mayo de 1995
D2	US2013078359	“Peanut spread”	28 de marzo de 2013

D1¹ divulga una composición comestible, en particular a una composición de confitería comestible en la que los ingredientes se eligen de manera que se produzca una composición que tenga menos calorías que el producto convencional equivalente. (Resumen)

D2² divulga el descubrimiento de frutos secos para untar que tienen un estabilizador que es una mezcla de ciertos estabilizadores de la fracción de aceite de palma con ciertas mantecas de cacao o equivalentes de manteca de cacao y / o sustitutos y / o extensores y / o sustitutos (con perfil de ácidos grasos similar a mantequilla de cocoa).

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, la reivindicación independiente 1 (NC2022/0011127 el 05 de agosto de 2022) refiere a: “Una pasta alimenticia para que comprende (...)”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

¹https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=EP&NR=0653169A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=19950517&DB=&locale=en_EP
²https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=US&NR=2013078359A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=20130328&DB=&locale=en_EP



Oficio N° 19104 de 25 de noviembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Una pasta alimenticia para untar que comprende:	Una composición comestible del tipo de nueces para untar que comprende (Reiv. 1)	Preparado alimenticio untable (Reiv. 5)
20 – 60% de edulcorante, dicho edulcorante incluyendo al menos un alcohol de azúcar en combinación con uno o más glucósidos de esteviol	30 a 60% de la composición de un jarabe de alcohol de azúcar	Las fuentes naturales de dulzor incluyen sacarosa (líquida o sólida), glucosa, fructosa y jarabe de maíz (líquido o sólido), incluyendo jarabe de maíz con alto contenido de fructosa y jarabe de maíz con alto contenido de maltosa y mezclas de los mismos. (Párr. 77)
en donde la pasta alimenticia comprende al menos 20% de alcoholes de azúcar;	que contiene maltitol en una cantidad entre 50 y 90% del jarabe (Párr. 5) (54%)	
15 a 50% de aceite vegetal. se selecciona de entre: aceite de girasol, aceite de coco, aceite de colza, aceite de karité, aceite de soja, aceite de oliva, aceite de maní, aceite de cártamo, aceite de algodón, aceite de maíz	5 a 20% de la composición de una grasa vegetal (Reiv. 1). grasas que se utilizan generalmente en la confitería (Párr. 11)	grasa vegetal, como aceites de palma, palmiste, soja, cártamo, semilla de algodón, coco, colza, canola, maíz, cacahuete, linaza y girasol, (Párr. 74)
1 a 40% de maltodextrina u otro carbohidrato o polisacárido seleccionado de entre fructooligosacáridos, almidón y polvo de soja.	3 a 12% de la composición de una maltodextrina (Revi. 1).	-
5 a 15% de pasta de avellanas o avellanas molidas.	8 a 16% de avellanas (Reiv. 4).	-
5 a 15% de cacao en polvo.	1 a 10% de la composición de cacao en polvo (Reiv. 9).	Los sólidos de cacao se pueden usar a un nivel del 0,5 al 10% en peso (Párr. 67)
1 a 15% de manteca de cacao.	-	La manteca de cacao se incluye generalmente en el producto entre el 1 y el 10%, especialmente entre el 2 y el 5% en peso, más particularmente entre el 2 y el 3% en peso. (Párr. 65)
en donde los alcoholes de azúcar y los glucósidos de esteviol, el aceite vegetal, la maltodextrina u otro carbohidrato o polisacárido, la pasta de avellanas o avellanas molidas, el cacao en polvo, y la manteca de cacao componen al menos 90% de la pasta para untar.	Una composición que comprende: 30 a 60% jarabe de alcohol 5 a 20% nueces comestibles 3 a 15% maltodextrina 5 a 20% grasa vegetal Al menos 90% en peso de la pasta (Reiv. 1)	
En donde el contenido de aceite de palma de la pasta para untar es menos del 5% del total de la pasta para untar	-	2.85% estabilizador de aceite de palma (Ejemplo. 1)
En donde dicho alimento para untar comprende menos del 5% de azúcar	No se añade azúcar a la mezcla (implícito)(Reiv. 1)	-



Oficio N° 19104 de 25 de noviembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga una composición comestible del tipo de nueces para untar que comprende 30 a 60% de un jarabe de alcohol de azúcar que contiene maltitol en una cantidad entre 50 y 90% de jarabe, 5 a 20% de la composición de nueces comestibles finamente molidas, 3 a 15% preferiblemente 3 a 12% de la composición de una maltodextrina baja en DE, preferiblemente una maltodextrina de patata o tapioca, 5 a 20% de la composición de una grasa vegetal, 0 a 30% preferiblemente 7 a 20% de la composición de agua, un emulsionante en cantidad suficiente para mantener la composición como una emulsión estable y, opcionalmente según el gusto, uno o más sabores y / o uno o más edulcorantes intensos. (Resumen)

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y el producto divulgado en D1, consiste en que la composición comprende: 1 a 15% en peso de manteca de cacao; en que el contenido de aceite de palma de la pasta para untar es menos del 5% en peso del total de la pasta para untar, y que la grasa vegetal se selecciona de aceite de girasol, aceite de coco, aceite de colza, aceite de karité, aceite de soja, aceite de oliva, aceite de maní, aceite de cártamo, aceite de algodón, aceite de maíz.

No hay evidencia de que el incluir específicamente que la composición comprende: 1 a 15% en peso de manteca de cacao; en que el contenido de aceite de palma de la pasta para untar es menos del 5% en peso del total de la pasta para untar, y que la grasa vegetal se selecciona de aceite de girasol, aceite de coco, aceite de colza, aceite de karité, aceite de soja, aceite de oliva, aceite de maní, aceite de cártamo, aceite de algodón, aceite de maíz proporcione un producto con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que, el documento ya menciona que su composición es del tipo “untar” (Párr. 5). Por otra parte, no es posible atribuir un efecto técnico sorprendente, respecto a las diferencias con D1, ya que, en la descripción de la solicitud, se compara la pasta alimenticia con marcas comerciales como Nutella, Nutino, que no enseñan su composición precisa con sus respectivas concentraciones. Por tanto, no es posible establecer si el contenido en peso de manteca de cacao, o contenido de aceite de palma, son los responsables de algún efecto.

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

Sin embargo, comprende: 1 a 15% en peso de manteca de cacao; en que el contenido de aceite de palma de la pasta para untar es menos del 5% en peso del total de la pasta para untar, y que la grasa vegetal se selecciona de aceite de girasol, aceite de coco, aceite de colza, aceite de karité, aceite de soja, aceite de oliva, aceite de maní, aceite de cártamo, aceite de algodón, aceite de maíz ya está divulgado en D2 que se refiere al descubrimiento de frutos secos para untar que tienen un estabilizador que es una mezcla de ciertos estabilizadores de la fracción de aceite de palma con ciertas mantecas de cacao o equivalentes de manteca de cacao y / o sustitutos y / o extensores y / o sustitutos (con perfil de ácidos grasos similar a mantequilla de cocoa). (Párr. 27) (...) Los sólidos de cacao se pueden usar a un nivel del 0,5 al 10% en peso (...) La manteca de cacao se incluye generalmente en el producto entre el 1 y el 10%, especialmente entre el 2 y el 5% en peso, más particularmente entre el 2 y el 3% en peso. (Párr. 65) 2.85% estabilizador de aceite de palma (Ejemplo. 1) La fuente de cualquier grasa utilizada en las pastas de frutos secos es preferiblemente grasa vegetal, como, por ejemplo, aceites de palma, palmiste, soja, cártamo, semilla de algodón, coco, colza, canola, maíz, cacahuete, linaza y girasol, o mezclas de los mismos (Párr. 74)

Oficio N° 19104 de 25 de noviembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir que la composición comprende: 1 a 15% en peso de manteca de cacao; en que el contenido de aceite de palma de la pasta para untar es menos del 5% en peso del total de la pasta para untar, y que la grasa vegetal se selecciona de aceite de girasol, aceite de coco, aceite de colza, aceite de karité, aceite de soja, aceite de oliva, aceite de maní, aceite de cártamo, aceite de algodón, aceite de maíz de D2 en el producto de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D2 menciona respecto a las características dependientes que: El estabilizador a base de palma puede incluirse en el producto en, por ejemplo, 1-4%, especialmente 2,5-3,5% en peso. (Párr. 34); La fuente de cualquier grasa utilizada en las cremas para untar de nueces es preferiblemente grasa vegetal, como, por ejemplo, aceites de palma, almendra de palma, soja, cártamo, semilla de algodón, coco, colza, canola, maíz, maní, linaza y girasol, o mezclas de los mismos. (Párr. 74) El aromatizante puede ser cualquiera de los aromatizantes comerciales empleados en los frutos secos para untar u otros alimentos, como diversos tipos de cacao, vainilla pura o aroma artificial, como vainillina, etil vainillina, chocolate, malta, menta, mantequilla de maní, yogur en polvo, extractos, especias, tales como canela, nuez moscada y jengibre, mezclas de los mismos y similares. (Párr. 75) Las fuentes naturales de dulzor incluyen sacarosa (líquida o sólida), glucosa, fructosa y jarabe de maíz (líquido o sólido), incluyendo jarabe de maíz con alto contenido de fructosa y jarabe de maíz con alto contenido de maltosa y mezclas de los mismos. (Párr. 77).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 23 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 carece de nivel inventivo.

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	EP0653169	1 a 23	Nivel inventivo
D2	US2013078359	1 a 23	Nivel inventivo

8. Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos respecto a Nivel inventivo.

El solicitante argumenta *“Como se mencionó anteriormente, la reivindicación 1 ha sido modificada para ahora mencionar que “los alcoholes de azúcar y los glucósidos de esteviol, el aceite vegetal, la maltodextrina u otro carbohidrato o polisacárido, la pasta de avellanas o avellanas molidas, el cacao en polvo, y la manteca de cacao componen al menos 90% en peso de la pasta para untar”.*

Además, también se incluyó en la nueva reivindicación 1 que el aceite vegetal se selecciona de entre: aceite de girasol, aceite de coco, aceite de colza, aceite de karité, aceite de soja, aceite de oliva, aceite de maní, aceite de cártamo, aceite de algodón, aceite de maíz, lo que lo diferencia aún más de las anterioridades citadas.”

Al respecto, esta Oficina aclara que de acuerdo a la modificación presentada en el radicado N° NC2022/0011127 el 05 de agosto de 2022, las características incluidas en la



Oficio N° 19104 de 25 de noviembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

reivindicación independiente *“en donde la pasta alimenticia comprende al menos 20% en peso de alcoholes de azúcar”, “en donde los alcoholes de azúcar y los glucósidos de esteviol, el aceite vegetal, la maltodextrina u otro carbohidrato o polisacárido, la pasta de avellanas o avellanas molidas, el cacao en polvo, y la manteca de cacao componen al menos 90% en peso de la pasta para untar”* ya se encuentran anticipadas por D1 que mencionan una composición que contiene maltitol en una cantidad entre 50 y 90% del jarabe (Párr. 5) (54%) Por otra parte, también D1 menciona una composición que comprende: 30 a 60% jarabe de alcohol, 5 a 20% nueces comestibles, 3 a 15% maltodextrina, 5 a 20% grasa vegetal, siendo el total de estos ingredientes al menos 90% en peso de la pasta (Reiv. 1). Por otra parte, la reivindicación 1 ahora menciona *“que se seleccione el aceite vegetal de entre: aceite de girasol, aceite de coco, aceite de colza, aceite de karité, aceite de soja, aceite de oliva, aceite de maní, aceite de cártamo, aceite de algodón, aceite de maíz”*. Sin embargo, dicha selección se encuentra anticipada por D2, que menciona: La fuente de cualquier grasa utilizada en las pastas de frutos secos es preferiblemente grasa vegetal, como, por ejemplo, aceites de palma, palmiste, soja, cártamo, semilla de algodón, coco, colza, canola, maíz, cacahuete, linaza y girasol, o mezclas de los mismos. (Párr. 74).

El solicitante argumenta *“El solicitante señala respetuosamente que han descubierto una nueva pasta de avellanas molidas o pasta de avellanas, polvo de cacao y manteca de coco con bajo contenido de azúcar, teniendo la pasta de alimentos dulces propiedades deseables a temperaturas de refrigeración. La pasta para untar se puede untar a 3 °C, lo que permite al consumidor guardarla en un refrigerador y, por lo tanto, evita la necesidad de calentar la pasta a temperaturas más altas antes de usarla.”*

Al respecto esta Oficina aclara que como se expresó en el Oficio N°6631 el 9 de mayo de 2022, no hay una prueba que certifique que las diferencias encontradas de las características de la solicitud, con respecto al documento del estado de la técnica más cercano, otorguen el efecto que el solicitante pretende otorgarle a su invención. La tabla 4 compara Nutella, Nutino, Coles con la solicitud. Sin embargo, no son claras las diferencias entre estos productos y la solicitud. Por tal razón no es posible atribuirle a que la composición comprenda: 1 a 15% en peso de manteca de cacao; en que el contenido de aceite de palma de la pasta para untar es menos del 5% en peso del total de la pasta para untar, y que la grasa vegetal se selecciona de aceite de girasol, aceite de coco, aceite de colza, aceite de karité, aceite de soja, aceite de oliva, aceite de maní, aceite de cártamo, aceite de algodón, aceite de maíz, un efecto técnico sorprendente.

El solicitante argumenta *“La pasta para untar actualmente reivindicada tiene al menos 7 componentes diferentes, cada uno de los cuales debe estar presente en una cantidad combinada de al menos el 90% en peso de la pasta para untar para cumplir con las características funcionales de la capacidad de la capacidad mejorada de ser untada a 3 °C, así como requisitos para un producto alimenticio aceptable, incluidos el sabor, la textura, la sensación en la boca, la saciedad, el contenido nutricional y la vida útil.”*

Al respecto esta Oficina aclara que D1 menciona una composición que comprende: 30 a 60% jarabe de alcohol, 5 a 20% nueces comestibles, 3 a 15% maltodextrina, 5 a 20% grasa vegetal, que representa al menos 90% en peso de la pasta (Reiv. 1) por tal razón esta característica no es diferencial con respecto a D1.

El solicitante argumenta que *“El nuevo pliego reivindicatorio supera las objeciones de nivel inventivo en vista de los documentos del estado del arte citados, por al menos las razones anteriormente expuestas. Por lo anterior, amablemente se solicita que las objeciones por nivel inventivo se den por superadas.”*



Oficio N° **19104** de **25 de noviembre de 2022**

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

Al respecto esta Oficina aclara que, de acuerdo a los argumentos presentados en el examen de patentabilidad, la solicitud no supera el nivel inventivo de acuerdo a las enseñanzas de D1 y D2.

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° 19104 de 25 de noviembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2019/0014911		1°		2°		3°	X	Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO)							
PCT/AU2018/050525		30 de mayo de 2018							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad			Presentación		
30/05/2017				X					
Solicitante									
THE PRINCETON GROUP INC - C40917									
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 23					
Palabras clave utilizadas				Nut spread and dextrin and palm oil and cocoa powder and cocoa butter.					
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda				CIP:	A23G 1/40				
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	CO09149170	30/12/2009	-	-				A	
ISA	US20130078359	28/03/2013	-	-				A	
	WO2011107993	09/09/2011						A	
	WO2014200909	18/12/2014						A	
	US6045850	04/04/2000						A	
EPO	BRPI0 901526	18/01/2011	-	(Reivs 1, 4 y 9) (Párrs. 65, 67, 74, 77, Ejemplo 1)				A	
	EP0653169	17/05/1995	1-23					Y	
	ITGE20130015U1	25/01/2015	-					A	
	WO2013/079716	06/06/2013	-					A	
	GB2471149	22/12/2010	-					A	
	BRPI0801674	23/02/2010	-					A	
	US2013078359	28/03/2013	1-23					Y	
	WO2017055102	06/04/2017	-					A	
	WO2015072913	21/05/2015	-					A	
	WO9921439	06/05/1999	-					A	
WO2014200909	18/12/2014	-	A						
USPTO	US5520950	28/05/1996	-	-				A	
	US5294455	15/03/1994	-					A	
DERWENT	US5520950	28/05/1996	-	-				A	
	US5433970	18/07/1995	-					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									



Oficio N° 19104 de 25 de noviembre de 2022

Ref. Expediente N° NC2019/0014911

“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: (15/11/2022)	

