

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 10838 de 21 de junio de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0016634

Señores
MCCAIN FOODS LIMITED

TÍTULO DE LA SOLICITUD: “PRODUCTO DE PAPA LICUADO Y PROCESO”
NUMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/IB2020/055391
FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 9 de junio de 2020.
PRIORIDAD: 10/06/2019, US (ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA), 62/859,54
25/06/2020, US (ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA), 16/894,095

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. Fusión de solicitudes en trámite

Se encuentra coincidencia en la materia reclamada en las solicitudes NC2021/0016620 y NC2021/0016634, razón por la cual esta oficina recomienda fusionarlas en una única solicitud.

En el evento de no acoger la sugerencia, cada solicitud continuará con el trámite que le corresponde. Sin embargo, se le recuerda al solicitante que la misma materia no podrá tener doble patente.

2. Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de identificar y producir de manera eficiente un producto alimenticio saludable a partir de fuentes vegetales.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea un método para preparar un producto líquido de papa, el método comprende proporcionar una alimentación de papa inicial que comprende un componente de papa que tiene un contenido de humedad inicial; gelatinizar dicha alimentación de papa inicial para formar de esta manera una alimentación de papa gelatinosa que tiene un segundo contenido de humedad, en donde dicho segundo contenido de humedad es 50 por ciento de dicho contenido de humedad inicial; y cizallar porción de dicha alimentación de papa gelatinosa en presencia de un aceite para formar de esta manera dicho producto líquido de papa.

3. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 07 de diciembre de 2021, con el radicado bajo el N° NC2021/0016634.

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:

Oficio N° 10838 de 21 de junio de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0016634

"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, las reivindicaciones 1 y 9 carecen de claridad, porque no se definen a partir de sus características técnicas esenciales, es decir mencionando las etapas con las condiciones puntuales en cada una de ellas. Se le recuerda al solicitante que la reivindicación independiente debe ser autosuficiente y comprender todas las características técnicas esenciales del método reclamado con el objetivo de poder distinguir inequívocamente la invención con el estado de la técnica. Se sugiere incorporar en la reivindicación independiente todas las etapas y sus condiciones.

La expresión "al menos" en todo el capítulo reivindicatorio es imprecisa, por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirla por términos precisos o rangos correctos.

Las expresiones: "en donde dicho producto líquido de papa exhibe dos o más de las siguientes propiedades reológicas medidas a 12,5 °C: i. Y1-5 ≠ Y5-10 ≠ Y10-15 ≠ Y15-20; ii. Y10 es al menos un 50 por ciento mayor que Y10-15 y/o Y15-20; iii. Y1-5 es al menos un 50 por ciento mayor que Y5-10, Y10-15 y/o Y15-20; y iv. Y5-10 es al menos un 50 por ciento mayor que Y10-15 y/o Y15-20, en donde "Y" es el esfuerzo cortante en dinas por centímetro cuadrado (dinas/cm²) y los valores de subíndice usados con "Y" son velocidades de cizallamiento o intervalos de velocidad de cizallamiento por segundo (1/s) a los que se mide el esfuerzo cortante "Y",(...)." (Reivs 8, 9 y 16), y, "en donde dicho producto líquido de papa exhibe uno de los siguientes perfiles de esfuerzo cortante a 12,5 °C después de almacenar dicho producto líquido de papa durante 72 horas a 6 °C: i. un esfuerzo cortante de al menos 15 dinas/cm² a una velocidad de cizallamiento de 5 1/s, un esfuerzo cortante de al menos 25 dinas/cm² a una velocidad de cizallamiento de 10 1/s, un esfuerzo cortante de al menos 35 dinas/cm² a una velocidad de cizallamiento de 15 1/s, y/o un esfuerzo cortante de al menos 40 dinas/cm² a una velocidad de cizallamiento de 20 1/s, cuando dicho producto líquido de papa comprende menos del 10 por ciento en peso de al menos un material de carbohidrato complejo, distinto de dicha papa; o ii. un esfuerzo cortante de al menos 150 dinas/cm² a una velocidad de cizallamiento de 5 1/s, un esfuerzo cortante de al menos 200 dinas/cm² a una velocidad de cizallamiento de 10 1/s, un esfuerzo cortante de al menos 225 dinas/cm² a una velocidad de cizallamiento de 15 1/s, y/o un esfuerzo cortante de al menos 250 dinas/cm² a una velocidad de cizallamiento de 20 1/s, cuando dicho producto líquido de papa comprende al menos 10 por ciento en peso de al menos un material de carbohidrato complejo, distinto de dicha papa." (Reivs. 8, 12 y 19) corresponden a parámetros del material compuesto, pero como dichos parámetros no se acompañan de características esenciales estructurales, es decir, los componentes con las proporciones de dichos componentes, se estaría definiendo el material compuesto únicamente por sus parámetros, lo cual no es permitido. Se sugiere definir el método por sus etapas y las condiciones necesarias en cada una de ellas, para obtener el producto líquido de papa con los parámetros señalados; y posteriormente, reclamar el gránulo con sus componentes y proporciones, que es obtenido por el método reivindicado.

Las expresiones: "en donde dicho producto líquido de papa exhibe dos o más de las siguientes propiedades reológicas medidas a 12,5 °C: i. Y1-5 ≠ Y5-10 ≠ Y10-15 ≠ Y15-20; ii. Y10 es al menos un 50 por ciento mayor que Y10-15 y/o Y15-20; iii. Y1-5 es al menos un 50 por ciento mayor que Y5-10, Y10-15 y/o Y15-20; y iv. Y5-10 es al menos un 50 por ciento mayor que Y10-15 y/o Y15-20, en donde "Y" es el esfuerzo cortante en dinas por centímetro cuadrado (dinas/cm²) y los valores de subíndice usados con "Y" son velocidades de cizallamiento o intervalos de velocidad de cizallamiento por segundo (1/s) a los que se mide el esfuerzo cortante "Y",(...)." (Reivs 8, 9 y 16), y, "en

Oficio N° 10838 de 21 de junio de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0016634

donde dicho producto líquido de papa exhibe uno de los siguientes perfiles de esfuerzo cortante a 12,5 °C después de almacenar dicho producto líquido de papa durante 72 horas a 6 °C: i. un esfuerzo cortante de al menos 15 dinas/cm2 a una velocidad de cizallamiento de 5 1/s, un esfuerzo cortante de al menos 25 dinas/cm2 a una velocidad de cizallamiento de 10 1/s, un esfuerzo cortante de al menos 35 dinas/cm2 a una velocidad de cizallamiento de 15 1/s, y/o un esfuerzo cortante de al menos 40 dinas/cm2 a una velocidad de cizallamiento de 20 1/s, cuando dicho producto líquido de papa comprende menos del 10 por ciento en peso de al menos un material de carbohidrato complejo, distinto de dicha papa; o ii. un esfuerzo cortante de al menos 150 dinas/cm2 a una velocidad de cizallamiento de 5 1/s, un esfuerzo cortante de al menos 200 dinas/cm2 a una velocidad de cizallamiento de 10 1/s, un esfuerzo cortante de al menos 225 dinas/cm2 a una velocidad de cizallamiento de 15 1/s, y/o un esfuerzo cortante de al menos 250 dinas/cm2 a una velocidad de cizallamiento de 20 1/s, cuando dicho producto líquido de papa comprende al menos 10 por ciento en peso de al menos un material de carbohidrato complejo, distinto de dicha papa.” (Reivs. 8, 12 y 19) corresponden resultados a alcanzar que no definen al producto y que por lo tanto son características técnicas esenciales.

El capítulo reivindicatorio no es conciso puesto que presenta 2 reivindicaciones independientes de método (1 y 9). Se sugiere dejar una reivindicación independiente de método incluyendo en ella todas las características técnicas esenciales de la invención junto con las modalidades preferidas en reivindicaciones dependientes.

Se sugiere eliminar o sustituir el término “usados” en las reivindicaciones 6, 9 y 16.

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

4.2. Descripción

De conformidad con lo establecido por el artículo 28 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina y con ocasión a la solicitud en estudio se encuentra que, las unidades de medida “psig” encontradas en las páginas 6 y 8, no corresponden a las establecidas por el Sistema Internacional de Unidades, por lo tanto, se solicita hacer las conversiones respectivas.

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 10 de junio de 2019 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:

Ítem	Documento	Título	Fecha de presentación
D1	NC2021/0016620	“PROCESO MEJORADO PARA PRODUCIR UN PRODUCTO LÍQUIDO DE PAPA”	07 de diciembre de 2021. 11:39:33am

D1¹ divulga un método para preparar un producto líquido de papa, el método comprende: (a) proporcionar una alimentación inicial de papa que comprende un componente de papa; (b) cizallar porción de dicha alimentación inicial de papa a una temperatura de menos de 67 °C para formar de ese modo un producto de papa cizallado que comprende

¹<http://10.20.100.160/sipi/Intra/IP/Mutual/Browse.aspx?sid=638531820677606297>

Oficio N° 10838 de 21 de junio de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0016634

un tamaño de partícula promedio en base al volumen en el intervalo de 50 a 300 µm medido por un analizador de tamaño de partículas Microtrac Bluewave; y (c) calentar dicho producto de papa cizallado hasta 55 °C para formar de ese modo dicho producto líquido de papa. (Resumen).

De conformidad con lo establecido en el inciso tercero del artículo 16 de la Decisión 486, para la determinación de la novedad, también se considerará dentro del estado de la técnica, el contenido de una solicitud de patente en trámite ante la oficina nacional competente, cuya fecha de presentación o de prioridad fuese anterior a la fecha de presentación o de prioridad de la solicitud de patente que se estuviese examinando.

Siendo así, la solicitud NC2021/0016620, en adelante D1, hace parte del estado de la técnica para determinar la novedad, toda vez que divulga un método para preparar un producto líquido de papa con las mismas características que se definen en las reivindicaciones 1 a 20 y su fecha de presentación nacional 07 de diciembre de 2021. 11:39:33am, es anterior a la fecha de presentación nacional de la solicitud bajo análisis 07 de diciembre de 2021 a las 12:04:07pm. Adicionalmente, dicha anterioridad fue publicada en la Gaceta No. 950 del 17 de enero de 2020.

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. Novedad

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 16 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 1 (NC2021/0016634 del 07 de diciembre de 2021 refiere a: “Un método para preparar un producto líquido de papa (...)”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1
Un método para preparar un producto líquido de papa, el método comprende:	Un método para preparar un producto líquido de papa, el método comprende: (Reiv. 10)
(a) proporcionar una alimentación de papa inicial que comprende un componente de papa que tiene un contenido de humedad inicial;	(a) proporcionar una alimentación inicial de papa que comprende un componente de papa que tiene un contenido de humedad inicial; (Reiv. 10)
(b) gelatinizar al menos parcialmente dicha alimentación de papa inicial para formar de esta manera una alimentación de papa gelatinosa que tiene un segundo contenido de humedad, en donde dicho segundo contenido de humedad es al menos el 50 por ciento de dicho contenido de humedad inicial; y	(b) gelatinizar al menos parcialmente dicha alimentación inicial de papa para formar de ese modo una alimentación de papa gelatinosa (Reiv. 10) el contenido de humedad de la alimentación de papa gelatinizada 16 puede ser de al menos 50% (Pág. 8, Líneas 4 a 12)
(c) cizallar al menos una porción de dicha alimentación de papa gelatinosa en presencia de un aceite para formar de esta manera dicho producto líquido de papa.	(c) cizallar al menos una porción de dicha alimentación de papa gelatinosa a una temperatura de menos de 67 °C para formar de ese modo un producto de papa cizallado (Reiv. 10) añadir aceite (Reiv. 14)

De acuerdo con la comparación realizada anteriormente se concluye que la materia de la reivindicación 1 no es nueva.

Adicionalmente, D1 menciona: que comprende además blanquear dicha alimentación

Oficio N° 10838 de 21 de junio de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0016634

inicial de papa antes de dicho cizallamiento. (Reiv. 7), cizallar al menos una porción de dicha alimentación de papa gelatinosa a una temperatura de menos de 67 °C (Reiv. 10), 500 segundos de cizallamiento (Pág. 12, Línea 16), los aceites ejemplares pueden incluir, por ejemplo, aceite vegetal, aceite de cacahuete, aceite de girasol, aceite de canola, aceite de coco, aceite de palma, aceite de maíz, aceite de aguacate, aceite de nuez, aceite de soya, aceite de sésamo o sus combinaciones (Pág. 9, Líneas 20 a 22), menos de 75% (Pág. 14, Línea 21), se añade agua en cantidades suficientes para que el Liquid P comprenda al menos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 o 10 por ciento en peso y/o menos de 75, 70, 65, 60, 55, 50, 45, 40, 35, 30 o 25 por ciento en peso del agua añadida (Pág. 14, Líneas 26 a 28).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 8 tampoco cumplen con el requisito de novedad.

Asimismo se indica que el examen de patentabilidad realizado a la reivindicación independiente 1, también aplica para la reivindicación independiente 9, puesto que dicha reivindicación también se refiere a un método que comprende: (a) proporcionar una alimentación de papa inicial que comprende un componente de papa que tiene un contenido de humedad inicial; (b) gelatinizar al menos parcialmente dicha alimentación de papa inicial para formar de esta manera una alimentación de papa gelatinosa que tiene un segundo contenido de humedad, en donde dicho segundo contenido de humedad es al menos el 50 por ciento de dicho contenido de humedad inicial; y (c) cizallar al menos una porción de dicha alimentación de papa gelatinosa en presencia de un aceite para formar de esta manera dicho producto líquido de papa. En consecuencia, la reivindicación 9 tampoco cumple con el requisito de novedad bajo las enseñanzas de D1 (Reiv. 10; Pág. 8, Líneas 4 a 12; Reiv. 14; Reiv. 7; Pág. 12, Línea 16; Pág. 9, Líneas 20 a 22; Pág. 14, Líneas 26 a 28).

Adicionalmente, D1 menciona: que comprende además blanquear dicha alimentación inicial de papa antes de dicho cizallamiento. (Reiv. 7), cizallar al menos una porción de dicha alimentación de papa gelatinosa a una temperatura de menos de 67 °C (Reiv. 10), 500 segundos de cizallamiento (Pág. 12, Línea 16), los aceites ejemplares pueden incluir, por ejemplo, aceite vegetal, aceite de cacahuete, aceite de girasol, aceite de canola, aceite de coco, aceite de palma, aceite de maíz, aceite de aguacate, aceite de nuez, aceite de soya, aceite de sésamo o sus combinaciones (Pág. 9, Líneas 20 a 22), menos de 75% (Pág. 14, Línea 21), se añade agua en cantidades suficientes para que el Liquid P comprenda al menos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 o 10 por ciento en peso y/o menos de 75, 70, 65, 60, 55, 50, 45, 40, 35, 30 o 25 por ciento en peso del agua añadida (Pág. 14, Líneas 26 a 28).

Las reivindicaciones dependientes 10 a 15 tampoco cumplen con el requisito de novedad.

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 16 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 16 (NC2021/0016634 del 07 de diciembre de 2021 refiere a: *“Un producto líquido de papa para producir un producto alimenticio (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1
el producto líquido de papa comprende	Un producto líquido de papa para producir un producto alimenticio (Reiv. 17)
5 a 80% en peso de una papa. (...)	5 a 40 por ciento en peso y/o menos de 99 a 50 por ciento en peso de un componente de papa derivado originalmente de las papas en la alimentación inicial de papa, basado en el peso total de la composición Liquid P. (Pág. 14, Líneas 4 a 7)

Oficio N° 10838 de 21 de junio de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0016634

De acuerdo con la comparación realizada anteriormente se concluye que la materia de la reivindicación 16 no es nueva.

Las reivindicaciones dependientes 17 a 20 tampoco cumplen con el requisito de novedad.

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	NC2021/0016620	1 a 20	Novedad

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.



Sandra Isabel Calderon Rodriguez
DIRECTORA DE NUEVAS CREACIONES

Oficio N° 10838 de 21 de junio de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0016634

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No.		Examen de patentabilidad							
NC2021/0016634		1°	X	2°		3°		Revoca	
Solicitud Internacional No.		Fecha solicitud internacional:							
PCT/IB2020/055391		9 de junio de 2020							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO)				Prioridad		Presentación			
10/06/2019						X			
Solicitante									
MCCAIN FOODS 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 20					
Palabras clave utilizadas				Potato and (mash or liquid) and shearing and heating					
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda				CIP:	A23D 7/005, A23D 7/04				
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	NC2021/0016620	07/12/2021	1 A 20	Doc. entero			X		
ISA	WO0135763	25/05/2001	-	-			A		
	US2002189607	19/12/2002					A		
	WO2009080860	02/07/2009					A		
	US2002189607	19/12/2002					A		
	WO0207535	31/01/2002					A		
	US8632835	21/01/2014					A		
EPO	US2012207892	16/05/2012	-	-			A		
	WO0207535	31/01/2002					A		
	US8632835	21/01/2014					A		
	US2002189607	19/12/2002					A		
USPTO	US2798815	09/07/1957	-	-			A		
	US3063849	13/11/1962					A		
	US4528202	09/07/1985					A		
	US5061507	29/10/1991					A		
	US5425308	20/06/1995					A		
	WO0207535	31/01/2002					A		
	US6485775	26/11/2002					A		
	US7026006	11/04/2006					A		
	US2010080868	01/04/2010					A		
	US2013045315	21/02/2013					A		
Patbase	WO0207535	31/01/2002	-	-			A		
	US6485775	26/11/2002					A		
Orbit	US7026006	11/04/2006	-	-			A		
	US2010080868	01/04/2010					A		



Oficio N° 10838 de 21 de junio de 2024

Ref. Expediente N° NC2021/0016634

CNIPA	WO0022939	27/04/2000			A
	WO0207535	31/01/2002			A
	CN1391443	15/01/2003			A
	US2010080868	01/04/2010			A
	US8632835	21/01/2014			A
	US8877278	04/11/2014			A
	US4005139	25/01/1977	-	-	A
	US6251465	26/06/2001			A
	US2002189607	19/12/2002			A
	CN1391443	15/01/2003			A
	US7026006	11/04/2006			A
	WO2009080860	02/07/2009			A
	CN105876549	24/08/2016			A
	CN105962202	28/09/2016			A
(1) Cita completa literatura no patente (LNP)					
Apellido, A. A. (Fecha). Título del artículo. <i>Nombre de la revista. Volumen</i> (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: (05/06/2024)					

