

Señores

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Re: Expediente No. NC2018/0006450

**Solicitud de patente de invención titulada: “SAZONADOR LÍQUIDO
SIMILAR A SALSA DE SOYA Y MÉTODO PARA SU PRODUCCIÓN”**

Solicitante: KIKKOMAN CORPORATION

Nuestra Ref.: P2018/000073

RESPUESTA AL OFICIO No. 921, NOTIFICADO EL 23 DE ENERO DE 2020
(PRIMER EXAMEN DE FONDO)

CARLOS R. OLARTE, mayor de edad y vecino de Bogotá, identificado tal como aparece al pie de mi firma, en mi carácter de apoderado de la sociedad solicitante, me permito manifestar lo siguiente ante el auto emanado por ese Despacho, dentro del plazo legal previsto en el artículo 45 de la Decisión 486, en los siguientes términos:

1. En primer lugar, con el ánimo de brindar mayor claridad a la materia reivindicada, me permito presentar un Capítulo Reivindicatorio Modificado, que reemplaza en su totalidad al Capítulo Reivindicatorio presentado originalmente. Así entonces, el Capítulo Reivindicatorio Modificado adjunto contiene los siguientes cambios:

- en la Reivindicación 1, se especifica que las siglas HEMF corresponden a 4-hidroxi-(2 o 5)-etil-(5 o 2)-metil-3(2H)-furanona;
- se limita la Reivindicación 1 definiendo el contenido de alcohol del sazoador (igual o menor a 7% (p/v)), lo cual encuentra soporte en el párrafo [0026] del Capítulo Descriptivo;
- se limita el método de la Reivindicación 3, en tanto que se especifica que el paso 2 se realiza “antes de la separación sólido líquido”, y que el contenedor del paso 3 está “estructurado para bloquear el interior del contenedor del aire del ambiente”. Estas limitaciones encuentran soporte en los párrafos [0024] y [0027] del Capítulo Descriptivo;
- se reemplaza el término “entrada” por “contaminación” en el paso 3 de la Reivindicación 3 para mejorar la claridad de la misma;
- se introduce el paso 4 en la Reivindicación 3, el cual encuentra soporte en el párrafo [0027] del Capítulo Descriptivo.

Valga anotar que las modificaciones efectuadas en el Capítulo Reivindicatorio cumplen a cabalidad con lo estipulado en el Artículo 34 de la Decisión 486, ya que éstas de ninguna

manera implican una ampliación de la protección correspondiente a la divulgación contenida en la Solicitud original. Por el contrario, éstas corresponden a una limitación de la materia reclamada inicialmente.

2. a- El Despacho señala que la Reivindicación 1 no es clara dado que no se menciona el significado de la abreviatura HEMF.

b- En respuesta a esta objeción, me permito llamar respetuosamente la atención del Despacho sobre las modificaciones realizadas en el Capítulo Reivindicatorio Modificado adjunto, tal como señalé en el punto 1 de este memorial. Particularmente, se introdujo el término “4-hidroxi-(2 o 5)-etil-(5 o 2)-metil-3(2H)-furanona”, el cual corresponde al compuesto abreviado como HEMF.

En este sentido, considero que la Reivindicación 1 cumple con los requisitos de claridad establecidos en el artículo 30 de la Decisión 486, en tanto que una persona medianamente versada en la materia está en capacidad de entender claramente el alcance y los límites de la materia reclamada en la Reivindicación 1.

3. a- El Despacho afirma que la presente invención carece de nivel inventivo a la luz de las patentes WO2012/128290 (D1), JP2012070636A (D2), JP2002159278 (D3) y JP6137085 (D4).

i) En particular, el Despacho señala que D1 es el arte previo más cercano a la presente invención, ya que divulga un sazonador de soya bajo en sal que comprende cloruro de sodio de 1 a 4% (p/v), 10 µg/mL de alcohol isoamílico por 1% (p/v) de nitrógeno total, 7 µg/mL o más de 2-feniletanol y 10.0 µg o más de alcohol isobutílico.

El Despacho afirma que la diferencia entre la presente invención y D1 consiste en la inclusión de HEMF en una concentración mayor o igual a 10 ppm; no obstante, señala que no se evidencia un efecto asociado a incluir dicho componente en la concentración mencionada. De esta forma, aunque no lo menciona explícitamente en el examen, el Despacho pareciera expresar que el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención es: *¿Cómo modificar el producto conocido en D1 con el fin de obtener un producto alternativo?*

Sin embargo, el Despacho señala que el incluir HEMF en una concentración mayor o igual a 10 ppm para reducir la sal en alimentos o bebidas, como la salsa de soya, ya había sido divulgado por D2, que está dirigido a un alimento o bebida que contiene cloruro de sodio y 4-hidroxi-2(5)-etil-5(2)-metil-3(2H)-furanona (HEMF) en concentraciones de 10 a 20 ppm. Según el Despacho, la persona medianamente versada en la materia estaría motivada a incluir HEMF en concentraciones mayores o iguales a 10 ppm de acuerdo con las enseñanzas de D2 en el alimento de D1, para así llegar de manera obvia y evidente a la materia reclamada en la Reivindicación 1. Además de lo anterior, el Despacho resalta que la Reivindicación 2 no presenta elementos adicionales que le confieran nivel inventivo al sazonador líquido reclamado y, por ende, tanto la Reivindicación 1 como la Reivindicación 2 se consideran obvias.

ii) Por otra parte, y en cuanto a la Reivindicación 3, el Despacho señala que D3 es el arte más cercano a la materia allí reivindicada, ya que divulga un método para producir un sazónador con especias de soya. El Despacho argumenta que la diferencia entre la invención definida en la Reivindicación 3 y lo divulgado en D3 consiste en la realización de un paso adicional de pasteurización de la *moromi* antes del paso de fermentación.

De acuerdo con el Despacho, no se evidencia un efecto asociado al incluir el paso de pasteurización de *moromi*, por lo que el problema técnico objetivo que se pretende resolver con la Reivindicación 3 corresponde a: *¿Cómo modificar el método de producción de sazónador de especias conocido en D3 con el fin de obtener un método alternativo?*

No obstante, el Despacho afirma que el incluir el paso de esterilización de *moromi* para obtener el método de producción de especias a base de soya ya se encuentra divulgado en D4, el cual se refiere a una producción de especias de soya, en donde antes de la fermentación con levadura, se somete la *moromi* a un paso de esterilización para evitar una degradación del mismo durante la etapa de fermentación. El Despacho sostiene que, con base en lo anterior, la persona medianamente versada en la materia estaría motivada a incluir el paso de esterilización de las especias antes de la fermentación que enseña D4 en el método de D3, para así llegar de manera obvia y evidente a la materia reclamada en la Reivindicación 3.

b- En primer lugar, me permito dirigir de nuevo la atención del Despacho a las modificaciones realizadas en el Capítulo Reivindicatorio Modificado adjunto. Particularmente, la Reivindicación 1 ahora reclama un sazónador líquido similar a una salsa de soya que tiene una concentración de sal de menos del 4% (p/v), y que comprende 20 ppm (p/v) o más de alcohol isoamílico, 6 ppm (p/v) o más de 2-feniletanol, 9 ppm (p/v) o más de alcohol isobutílico, 10 ppm (p/v) o más de 4-hidroxi-(2 o 5)-etil-(5 o 2)-metil-3(2H)-furanona (HEMF) con respecto a una concentración de nitrógeno total de 1,0% (p/v), y un contenido de alcohol menor o igual a 7% (p/v).

Adicionalmente, la Reivindicación 3 fue modificada, de manera tal que ahora se refiere a un método para producir el sazónador líquido similar a salsa de soya de la Reivindicación 1 o 2, el cual comprende los pasos de (1) inocular granos de materia prima principalmente de soya o trigo con un molde *koji* para preparar un *koji* sólido y añadir agua o solución salina para descomponer con calor una *moromi* con una concentración de sal de menos de 4% (p/v); (2) pasteurizar la *moromi* obtenida en el paso 1 antes de la separación sólido-líquido; (3) inocular la *moromi* pasteurizada obtenida en el paso 2 con levadura y fermentar la *moromi* con la levadura en un recipiente estructurado para bloquear el interior del contenedor del aire del ambiente y adaptado para reducir la contaminación con microorganismos dañinos; y (4) prensar la *moromi* después de la fermentación de la levadura.

Estas características técnicas proporcionan: (i) un sazónador líquido similar a una salsa de soya con bajas concentraciones de sal o libre de sal, el cual tiene un sabor y una funcionalidad deseables y además está libre de microorganismos dañinos; y (ii) un método para producir dicho sazónador, tal como se describe en el párrafo [0009] del Capítulo

Descriptivo. Dichas características estructurales no se encuentran divulgadas o sugeridas en el arte previo citado por las razones que presento a continuación.

i) En respuesta a los argumentos del Despacho en contra del nivel inventivo del producto reclamado, es importante resaltar que D1 está dirigido a una salsa de soya con concentraciones muy bajas de sal, que comprende cloruro de sodio de 1,0 a 4,0 % (p/v), una concentración total de nitrógeno de 0,2 a 3,0 % (p/v), una concentración de etanol de 8,0 a 20,0% (v/v), una concentración de 2-feniletanol mayor o igual a 7.0 µg/mL por cada 1% (p/v) de nitrógeno total, y una concentración de alcohol isobutílico mayor o igual a 1% (p/v) por cada 1% (p/v) de nitrógeno total.

En particular, la salsa de soya de D1 tiene una concentración de 1,0 a 4,0% (p/v) y un contenido de etanol de 8,0 a 20,0% (v/v), como se menciona en el párrafo [0020] de D1. Asimismo, los Ejemplos de D1 demuestran que el contenido de etanol de las salsas de soya que tienen una concentración de sal menor al 4% (p/v) corresponde a más de 8,0% (v/v) (véanse Tablas 28, 29, 32 y 33 en D1). De hecho, D1 reitera en varias ocasiones que, para la producción de salsa de soya baja en sal, es importante que el contenido de alcohol se encuentre a porcentajes relativamente altos, de manera tal que se pueda prevenir el deterioro de la *moromi* (véanse párrafos [0058] y [0120] en D1). En contraste, el Capítulo Descriptivo de la presente solicitud señala que “*para proporcionar el sazonzador líquido similar a la salsa de soya con el sabor similar a la salsa de soya, el contenido de alcohol es preferiblemente menor que 8% (p/v), más preferiblemente 2 a 7% (p/v)*”¹, y como mencioné anteriormente, la Reivindicación 1 de la presente invención establece que el contenido de alcohol del sazonzador reclamado es menor o igual a 7% (p/v).

Adicionalmente, y como indica correctamente el Despacho en su examen, D1 no divulga ni sugiere el contenido de HEMF del producto de la presente invención. Tal como se señala en el Capítulo Descriptivo, “*A diferencia del sazonzador líquido conocido similar a salsa de soya sin sal o baja en sal, el sazonzador líquido similar a salsa de soya de la presente invención satisface las siguientes condiciones para la concentración de componentes de aroma y tiene un sabor que se asemeja más al sabor de la salsa de soya. La concentración de HEMF es de 10 ppm (p/v) o más con respecto a la concentración total de nitrógeno de 1.0% (p/v)*”². Es más, en el párrafo [0030] del Capítulo Descriptivo, se menciona que “*se sabe que el HEMF, un componente aromático importante de la salsa de soya, reduce su concentración en un proceso de maceración bajo en sal (J. Agric. Food Chem. Vol 44, 3273-3275, 1996)*”. En este orden de ideas, es claro que, a diferencia del producto de la presente invención, la salsa de soya de D1 no tiene el contenido de HEMF mencionado anteriormente.

De hecho, me permito señalar que una persona medianamente versada en la materia comprendería que los productos de salsa de soya con bajo contenido de sal que enseña D1 en sus Modalidades 1 a 7 (es decir, los productos con un contenido de sal de 4% (p/v)) tendrían concentraciones de HEMF menores a 10 ppm (p/v) con respecto a la concentración total de nitrógeno de 1,0% (p/v), debido a lo siguiente:

¹ Véase párrafo [0026] de la presente solicitud.

² Véase párrafo [0028] de la presente solicitud.

El documento titulado “*Development of Salt-Free Seasonings for Next Generation Suitable for Prevention and Improvement of Hypertension*” (Anexo 1) reporta los resultados de un experimento en el que la salsa de soya fue preparada usando agua que contenía una alta concentración de alcohol, en lugar de una solución salina. En este experimento, un sazónador similar a salsa de soya libre de sal (HSF, por sus siglas en inglés) se prepara de acuerdo a las condiciones descritas en la Tabla 2-1 de la página 8 del Anexo 1, comprendiendo en particular el paso de la fermentación por levaduras en presencia de alcohol. No obstante, los resultados del análisis del componente aromático mencionados en las páginas 18 a 22 revelaron que no se detectó el compuesto HEMF en el análisis del componente aromático de HFS (véase Tabla 3-10 de la sección titulada “*3-4-3 Analysis of Flavor Ingredients in Salt-Free Soy Sauce-like Seasonings*” en el Anexo 1). Con base en estos resultados, una persona medianamente versada entendería que un ambiente con una alta concentración de sal es esencial para preparar un sabor a salsa de soya que contenga HEME, como se sugiere en la página 23 del Anexo 1 (sección titulada “*3-6 Problems and Plans in Future*”).

Adicional a lo anterior, el documento titulado “*Formation and Environmental Factors of A Flavor Component (HEMF) by Soy Sauce Yeast*” (Anexo 2) es un reporte de un estudio de referencia sobre la influencia de varias condiciones de proceso en la generación de HEMF y el crecimiento de las levaduras durante el proceso de fermentación de *moromi*. Tal como se muestra en la Figura 7 de dicho documento, la producción de HEMF aumentó rápidamente en la fase de crecimiento exponencial, y tuvo un repunte menor en la fase estacionaria. En este orden de ideas, es claro que HEMF se produce principalmente durante la primera fase de la fermentación.

Así, el método de producción de la salsa de soya descrito en el párrafo [0022] de D1 implica que el número de levaduras durante la etapa de la primera *moromi* es de 1×10^7 células por gramo de *moromi* (véase párrafo [0036] de D1), lo cual se confirma en las Modalidades 1 a 4 de D1, en donde el número de levaduras fue de 3×10^7 células por gramo de *moromi* (véase Tabla 25, párrafo [0109] de D1). D1 también enseña que, cuando el número de células viables de levaduras en la tercera *moromi* es mayor o igual a 2×10^6 por gramo de *moromi*, no es necesario agregar más levadura (véase párrafo [0058] de D1), lo cual se confirma en las Modalidades 1 a 4 de D1, donde el recuento de levaduras después del ajuste del tercer *moromi* es de $1,0 \times 10^7$, $7,5 \times 10^6$, $3,8 \times 10^6$ y $2,5 \times 10^6$, respectivamente (véase Tabla 27, párrafo [0113] de D1). Por lo tanto, una persona medianamente versada en la materia entendería que el número de levaduras en D1 está cerca al límite superior mencionado en el Anexo 2 en la etapa de la primera *moromi*, es decir, dicha persona entendería que la concentración de HEMF en D1 alcanzaría su valor máximo en la etapa de la primera *moromi*.

En consecuencia, considerando las condiciones del proceso de D1 y los conocimientos generales del campo técnico representados por los Anexos 1 y 2, una persona medianamente versada en la materia entendería que HEMF no se produce en cantidades significativas en D1, dado que, como es sabido, HEMF no se produce fácilmente en bajas concentraciones de sal y, además, HEMF no se produce fácilmente cuando las levaduras alcanzan su punto máximo de crecimiento (i.e. cuando entran en fase estacionaria). De hecho, el Solicitante de la presente invención es el mismo Solicitante de D1, y luego de revisar los datos de D1, las concentraciones de HEMF en las Modalidades 3 y 7 de D1

estuvieron por debajo del límite de detección (menor a 1,0 ppm) y 6,4 ppm, respectivamente. Más aun, dado que las Modalidades 1 a 7 de la presente invención utilizan la misma primera *moromi* mencionada anteriormente, se entendería que las concentraciones de HEMF de las Modalidades 1, 2 y 4 a 6 de D1 fueron bajas. Por ende, la persona medianamente versada en la materia que partiera de D1 y de la información contenida en los Anexos 1 y 2 no estaría motivada a producir un sazónador líquido similar a una salsa de soya que tuviera un contenido de HEMF mayor o igual a 10 ppm (p/v) con respecto a la concentración de nitrógeno total de 1,0% (p/v) como se reclama en la Reivindicación 1.

D1 no divulga las características reclamadas en la Reivindicación 1 y, de hecho, enseña salsas de soya que tienen una concentración de sal menor a 4% (p/v) con un contenido de alcohol mayor o igual a 8,0% (v/v), o que tienen HEMF en cantidades insignificantes.

Por su parte, D2 no proporciona las enseñanzas faltantes en D1, o alguna motivación que condujera a la persona medianamente versada en la materia a cambiar completamente la salsa de soya de D1, en tanto que, a pesar de estar dirigido a comidas o bebidas que contienen cloruro de sodio y HEMF en concentraciones de 10 a 20 ppm, D2 no divulga o enseñanza que guíe a la persona versada en la materia a producir un sazónador líquido similar a una salsa de soya con una concentración de alcohol menor a 7% (p/v), de manera tal que éste tuviera un sabor similar a la salsa de soya como en la presente invención.

Así las cosas, y a la luz de las diferencias encontradas entre la materia reclamada en la Solicitud frente al arte previo, me permito dirigir la atención del Despacho al Manual Andino de Patentes (MAP), el cual establece que las invenciones en el campo de la química tienen nivel inventivo cuando los compuestos (en este caso, el sazónador líquido similar a una salsa de soya) tienen una estructura inesperada (no derivable por la persona medianamente versada en la materia) o cuando presentan un efecto técnico inesperado o mejorado impredecible del arte previo³. De manera similar, la Guía para Examen de solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad (Guía de la SIC) indica que, para que una invención no resulte inventiva, “*el conjunto de enseñanzas del estado de la técnica llevaría (a la persona medianamente versada en la materia) de forma inmediata a la solución propuesta por la solicitud. Si se requiere de pasos adicionales o de corroboración o de superar obstáculos revelados por las propias enseñanzas entonces el estado de la técnica no revela la solución al problema*”⁴ (énfasis fuera del texto). En el presente caso, no hay enseñanzas en el arte previo citado que guíen de manera obvia e inequívoca a la persona medianamente versada en la materia a obtener el producto de la presente invención, dado que: (i) la producción de HEMF en D1 alcanza cantidades significativamente menores a las mencionadas para el sazónador aquí reclamado, y las salsas de soya más cercanas (con respecto a la concentración de sal) tienen contenidos de alcohol de más de 8,0% (v/v), y (ii) D2 no proporciona enseñanza o sugerencia alguna que guíe de manera obvia a la persona medianamente versada en la materia a modificar los contenidos de alcohol y HEMF de D1 para obtener el un sazónador líquido similar a una salsa de soya de la presente invención. Por todo lo anterior, considero respetuosamente que el nivel inventivo de la presente invención debe ser reconocido.

³ Comunidad Andina de Naciones - Manual Andino de Patentes. 2006. Sección 10.8.1.

⁴ Superintendencia de Industria y Comercio de Colombia. 2014. Guía para Examen de solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad. Sección 2.13.2.

ii) En cuanto al proceso reclamado en la Reivindicación 3, me permito resaltar que, si bien D4 divulga que la solución de *moromi* es pasteurizada o procesada para la eliminación de bacterias, dicha solución de *moromi* corresponde al producto de una filtración, que se prepara de forma tal que sólo un material proteínico o un material proteínico junto con un material de almidón son degradados por medios enzimáticos, dando como resultado una *moromi* que es sometida a un proceso de separación sólido-líquido mediante métodos convencionales como prensado, filtración o separación por centrifugación. Dado que D4 divulga un proceso de separación sólido-líquido que se realiza antes de la fermentación, la viscosidad de la solución de *moromi* es baja y su esterilización puede ser realizada con relativa facilidad.

Por el contrario, de acuerdo a la Reivindicación 3, la *moromi* de la presente invención se obtiene antes del proceso de separación sólido-líquido, y la fermentación enzimática se realiza junto con sólidos como los materiales y *kaji*. Adicionalmente, luego de la fermentación enzimática, la *moromi* es prensada para realizar la separación sólido-líquido. Está *moromi* exhibe una viscosidad tan alta que puede ocurrir un calentamiento no uniforme del mismo, lo que dificulta su esterilización. Además de esto, en el proceso de manufactura de la salsa de soya, en donde se elaboran numerosos componentes asociados a la fragancia (que pueden llegar hasta los 300), el sabor de la solución de sazónador similar a una salsa de soya difiere significativamente si la *moromi* es sometida a un proceso de separación sólido-líquido antes del proceso de fermentación enzimática.

La Tabla 11 del Capítulo Descriptivo muestra que en la solución de sazónador (muestras 1 y 2) preparadas por fermentación enzimática de la *moromi* después de la separación sólido-líquido (de acuerdo con el método de preparación de D4), son prominentes un olor ácido y un sabor ligero, así como un olor a óxido y descomposición. Por el contrario, la solución de sazónador (muestra 3) preparada por fermentación enzimática sin realizar la separación sólido-líquido de acuerdo al método de preparación de la presente invención, el producto es más similar a una salsa de soya, y se caracteriza por presentar un buen sabor.

De este modo, la diferencia en los pasos del proceso aquí reclamado y aquel divulgado en D4 tiene una consecuencia significativa en el sabor del producto final, y no hay una divulgación o sugerencia en dicho arte previo que le hubiera permitido a la persona medianamente versada en la materia a modificar de manera obvia y evidente el proceso de D4, de manera que pudiera obtener el proceso de la presente invención.

Adicionalmente, el método divulgado en D3 establece que la materia prima se hidroliza a una temperatura alta. La preparación a temperaturas altas presenta problemas, como la fermentación incompleta por parte de las levaduras, y la generación de un olor debido a la preparación en caliente y a la amargura (véase párrafo [0004] del Capítulo Descriptivo), lo cual alejaría a la persona medianamente versada en la materia de la materia aquí reclamada.

Por lo tanto, y teniendo en cuenta lo establecido en el MAP y en la Guía de la SIC, es claro que una persona medianamente versada en la materia no encontraría motivación alguna en D3 o D4 que la condujera de manera obvia y evidente a pasteurizar la *moromi* obtenida en el paso 1 antes de la separación sólido-líquido, dado que D4 enseña una secuencia de pasos que llevarían a obtener un sabor indeseable como lo demuestra la presente invención; y D3

sugiere la inclusión de un paso de hidrolisis en temperaturas altas, lo que conllevaría a las dificultades antes mencionadas. Por lo tanto, los pasos particulares del método reclamado no son obvios ni evidentes a la luz del arte previo, por lo cual considero respetuosamente que el nivel inventivo de la Reivindicación 3 debe ser reconocido.

iii) Adicional a lo anterior, es importante resaltar que el análisis del nivel inventivo no puede basarse en si la invención era posible de alcanzar. Aplicar un estándar de “*posible de alcanzar*” en el análisis de solicitudes de patente haría que ninguna invención fuera susceptible de patentarse, haciendo inviable este sistema de protección industrial. En otras palabras, para la fecha de prioridad aquí reclamada es posible que una persona medianamente versada en la materia llegara a los compuestos reclamados como claramente llegaron los inventores, sin embargo, lo que hay que determinar es si la persona medianamente versada en la materia, a dicha fecha de prioridad, lo habría realizado, motivada por el conocimiento general y estimulada por el arte previo de manera obvia.

En el presente caso, aunque D2 y D3 pueden referirse a algunas características técnicas de la invención que no fueron descritas en D1 y D4, respectivamente, la persona medianamente versada en la materia no podría reproducir de manera obvia y evidente el producto y el procedimiento aquí reclamados, y no se vería motivado de forma obvia a obtener productos y procesos estructuralmente diferentes con características de sabor y condiciones de proceso distintas.

4. Finalmente, si el Despacho lo considera necesario, solicito amablemente proceda a realizar un segundo examen de fondo, para lo cual adjunto el comprobante de pago de la tasa de examen correspondiente. De otra forma, considero que la presente solicitud cumple con los requisitos de patentabilidad establecidos por la Decisión 486 y por consiguiente solicito respetuosamente que el Despacho proceda con la concesión de la patente.

Atentamente,



CARLOS R. OLARTE

C.C. No. 79.782.747 de Bogotá

T.P. 74.295

Anexos:

- Capítulo Reivindicatorio Modificado;
- Anexo 1;
- Anexo 1 (traducción parcial al idioma inglés);
- Anexo 2;
- Anexo 2 (traducción parcial al idioma inglés);
- Recibo de pago por concepto de examen de fondo.