

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 7338 de 17 de abril de 2024

Ref. Expediente N° NC2020/0016266

Señores
GIVAUDAN SA

TÍTULO DE LA SOLICITUD: "CICLOHEXANOATO DE ETILO COMO AGENTE PARA ENMASCARAR SABOR RESIDUAL EN PRODUCTOS CONSUMIBLES"

NUMERO DE SOLICITUD INTERNACIONAL: PCT/EP2019/063604

FECHA DE PRESENTACIÓN INTERNACIONAL: 27 de mayo de 2019.

PRIORIDAD: 29/05/2018, US (ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA), 62/677,365

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 27 de febrero de 2024 bajo el número NC2020/0016266, 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 proteínas no animales y productos que contengan proteínas no animales que exhiben un sabor mejorado con sabor residual reducido.

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea un producto consumible que comprende proteína de origen no animal y ciclohexanoato de etilo.

3. Reivindicaciones estudiadas

El presente estudio se basa en el capítulo reivindicatorio presentado el 27 de febrero de 2024, bajo el radicado N° NC2020/0016266.

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. (...)"

La reivindicación 1, no es clara ni concisa ya que indica "(...) proteína de origen no animal se selecciona de cereales, legumbres o leguminosas, semillas (...)" se aclara que los

Oficio N° 7338 de 17 de abril de 2024

Ref. Expediente N° NC2020/0016266

cereales, legumbres, etc., no son proteínas y aunque pueden ser fuente de proteínas, dicho origen no es una característica técnica del producto consumible que se reclama. Se sugiere especificar las proteínas que hacen parte del producto y tengan sustento en la descripción.

Las reivindicaciones 1 y 2 no son claras porque la expresión “por ejemplo”, “y/o” y “o” precediendo una característica, no es limitativo porque hace opcional la característica y no limita el alcance de la reivindicación. Se sugiere incluir las características opcionales o preferentes en una reivindicación dependiente.

Las reivindicaciones 2 y 3 no son claras ni concisas ya que la expresión “*proteína de judía, proteína de guisante, proteína de grano (por ejemplo, trigo, avena, proteína de arroz), proteína de alga y proteína de faba, y combinaciones de las mismas*” no tiene sustento en el capítulo descriptivo; ya que, se observa una composición que comprende proteína de soya, papa, guisante o gluten de trigo, (Ej. 1 a 4). Por lo tanto, se requiere realice las correcciones correspondientes.

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

5. Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 29 de mayo 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	JP2014003952A	“Low carbohydrate food material, and fermented dough, bread, confectionery, and noodles using low carbohydrate food material”	16 de enero de 2014

D1¹ divulga un material alimenticio bajo en carbohidratos para la fabricación de productos alimenticios procesados como pan, confitería y fideos que tengan un sabor excelente con un bajo contenido de carbohidratos. El material alimenticio bajo en carbohidratos incluye leche de soja en polvo como material bajo en carbohidratos mezclado con un gluten activo de alta viscosidad. El material alimenticio bajo en carbohidratos tiene un gluten activo con un contenido de 5% en peso a 90% en peso y el resto incluye leche de soja en polvo, de modo que al menos el contenido de carbohidratos se ajusta a 13,5% en peso o menos. El material alimenticio bajo en carbohidratos es también un material rico en proteínas que contiene proteínas con un contenido de 35% en peso o más. (Resumen).

6. Examen de Patentabilidad

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

¹<https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/047693033/publication/JP2014003952A?q=JP2014003952A>

Oficio N° 7338 de 17 de abril de 2024

Ref. Expediente N° NC2020/0016266

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 (NC2020/0016266 del 27 de febrero de 2024) refiere a: “Un producto consumible, caracterizado porque comprende (...)”. 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 producto consumible, caracterizado porque comprende	Composición alimenticia (Reiv. 1, Párr. [0024], [0056]-[0060], Tabla 1)
proteína de origen no animal de cereales, legumbres, leguminosas, semillas frutos secos, algas, micoproteína o fúngica.	Gluten de trigo 95.91 g (Tabla 1)
y 0.001 ng a 1ng de ciclohexanoato de etilo por 1 gramo de proteína de origen no animal.	Aceite de oliva 8 g (Tabla 1) Ciclohexanoato de etilo en una proporción de 0.031-1.91 ng / g proteína ²

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga composiciones alimenticias que contienen ciclohexanoato de etilo como fuente de alimento bajo en carbohidratos (Resumen y tabla 1).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y la composición divulgada en D1, es que la solicitud selecciona un rango entre 0.001 a 1ng de ciclohexanoato de etilo por gramo de proteína animal.

No hay evidencia de que la cantidad de ciclohexanoato de etilo por gramo de proteína animal sea 0.001 a 1ng, proporcione un producto con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que la descripción de la solicitud no incluye pruebas a cantidades mayores de 1ng de ciclohexanoato de etilo por gramo de proteína. Adicionalmente, se evidencia en el ejemplo 4 de la solicitud que usan gluten de trigo como proteína no animal, al igual que en D1.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la composición conocida en D1 con el fin de proporcionar una composición alternativa?

Sin embargo, seleccionar diferentes rangos de concentración de un ingrediente de una composición dentro de un rango conocido, es una tarea rutinaria de una persona versada en la materia.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a seleccionar un rango de concentración de ciclohexanoato de etilo en la composición de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 2 y 3 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 carecen de nivel inventivo.

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 4 (NC2020/0016266

²Reiners, J., & Grosch, W. (1998). Odorants of virgin olive oils with different flavor profiles. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 46(7), 2754-2763. Recuperado de: <https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf970940b>



Oficio N° 7338 de 17 de abril de 2024

Ref. Expediente N° NC2020/0016266

del 27 de febrero de 2024) refiere a: “Una composición para el enmascaramiento de sabor residual de proteína de origen no animal, caracterizada porque comprende (...)”. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1
Una composición para el enmascaramiento de sabor residual de proteína de origen no animal, caracterizada porque comprende	Composición alimenticia (Reiv. 1, Párr. [0024], [0056]-[0060], Tabla 1)
ciclohexanoato de etilo,	Aceite de oliva que contiene Ciclohexanoato de etilo ³ (Tabla 1)
con la condición de que el consumible no es aceite de oliva.	----

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 4, ya que divulga composiciones alimenticias que contienen ciclohexanoato de etilo como alimento bajo en carbohidratos (Resumen y tabla 1).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 4 y la composición divulgada en D1, es la condición de que el consumible no es aceite de oliva.

No hay evidencia de que el incluir específicamente la condición de que el consumible no es aceite de oliva proporcione una composición con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1, puesto que la descripción de la solicitud no indica la fuente del ciclohexanoato de etilo, ni presenta ejemplos donde se prueben diferentes fuentes de este compuesto con el fin de establecer un efecto técnico debido a su origen o forma de obtención.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la composición conocida en D1 con el fin de proporcionar una composición alternativa?

Sin embargo, es conocido por la persona versada en la materia que el ciclohexanoato de etilo tiene efectos importantes en el sabor y aroma en otros productos que no contienen aceite de oliva, como el café donde se encuentra de 5 a 10 ppb⁴.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir la condición de que el consumible no es aceite de oliva en la composición de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 4. Por lo cual se considera obvia.

La reivindicación dependiente 5 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo a la composición de la reivindicación 4, 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	JP2014003952A	1 a 5	Nivel Inventivo

³Reiners, J., & Grosch, W. (1998). Odorants of virgin olive oils with different flavor profiles. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 46(7), 2754-2763.

⁴Flament, I. (2001). Coffee flavor chemistry. John Wiley & Sons, Pág. 73.



Oficio N° 7338 de 17 de abril de 2024

Ref. Expediente N° NC2020/0016266

8. Respuesta a los argumentos del solicitante

Argumentos respecto a excepción de patentabilidad

El solicitante señala que se ha eliminado la antigua reivindicación 2, por lo tanto esta Oficina encuentra superada la objeción por uso.

Argumentos respecto a claridad y concisión de las reivindicaciones

Respecto a la concisión de las antiguas reivindicaciones 1, 3 y 4, ya que los términos “proteína de origen no animal” y “agente de sabor” incluyen una cantidad indeterminada de posibles compuestos que no están comprendidos dentro del objeto de la solicitud. El solicitante indica que ha definido el término “proteína de origen no animal” y eliminando el término “agente de sabor”.

Esta Oficina encuentra que la forma como define el término no es clara ni concisa ya que indica “(...) *proteína de origen no animal se selecciona de cereales, legumbres o leguminosas, semillas (...)*” se aclara que los cereales, legumbres, etc., no son proteínas y aunque pueden ser fuente de proteínas, dicho origen no es una característica técnica del producto consumible que se reclama.

Respecto al requerimiento donde se señaló que las antiguas reivindicaciones 1, 3 y 4 que incluyen los términos “proteína de origen no animal” y “agente de sabor” no tienen sustento en el capítulo descriptivo; ya que, se observa una composición que comprende proteína de soya, papa, guisante o gluten de trigo, (Ej. 1 a 4); además, dichos ejemplos no presentan agentes de sabor. El solicitante dice que el término “proteína de origen no animal” ha sido definido en la reivindicación 1 y el término “agente de sabor” fue eliminado de la antigua reivindicación 4 (nueva reivindicación 5).

Esta Oficina encuentra que la forma como define el término no es clara ni concisa ya que indica “(...) *proteína de origen no animal se selecciona de cereales, legumbres o leguminosas, semillas (...)*” se aclara que los cereales, legumbres, etc., no son proteínas y aunque pueden ser fuente de proteínas, dicho origen no es una característica técnica del producto consumible que se reclama. Además, la expresión “*proteína de judía, proteína de guisante, proteína de grano (por ejemplo, trigo, avena, proteína de arroz), proteína de alga y proteína de faba, y combinaciones de las mismas*” no tiene sustento en el capítulo descriptivo; ya que, se observa una composición que comprende proteína de soya, papa, guisante o gluten de trigo, (Ej. 1 a 4). Por lo tanto, se requiere realice las correcciones correspondientes.

Argumentos respecto a la Novedad

El solicitante argumenta que “*el examinador considera que el contenido de ciclohexanoato de etilo del aceite de oliva es, en cualquier caso, de aproximadamente 2,7 a 12,3 ug/kg, como lo divulgan Boskou et al. (2006). Lo anterior no es correcto porque, aunque se analizaron 8 aceites de oliva diferentes en la Tabla 4.6 de Boskou et al. (2006), el mismo documento, en el último párrafo de la página 20, explica que la composición cuantitativa difiere fuertemente. De hecho, la cantidad de carboxilato de etil ciclohexilo presente en el aceite de oliva varía mucho. Esto lo confirman, por ejemplo, Reiners et al, J. Agric. Food Chem. 1998, 46, 2754-27632 que se cita en la solicitud tal como fue presentada, en particular, en las Tablas 3 y 6. Reiners et al. analizaron los perfiles de sabor de tres aceites de oliva diferentes, un aceite de oliva virgen italiano (I), un aceite de oliva virgen español (S) y un aceite de oliva virgen marroquí (M) en la página 2754,*

Oficio N° 7338 de 17 de abril de 2024

Ref. Expediente N° NC2020/0016266

columna derecha, último párrafo. El ciclohexilcarboxilato de etilo que es equivalente a ciclohexanoato de etilo en la tabla 3, número 22, se ha encontrado en un rango de 0,36 ug/kg a 33 ug/kg del respectivo aceite de oliva en la Tabla 6, odorante 22. Por lo tanto, se deduciría que la masa de pan preparada en el Ejemplo 1 de D1 (JP2014003952A) contendría aproximadamente de 0,031 a 1,91 ng de ciclohexanoato de etilo por 1 g de proteína.”

Esta Oficina aclara que contrario a lo señalado por el solicitante, en ninguna parte del texto de Boskou (2006) se indica que la cantidad de carboxilato de etil ciclohexilo presente en el aceite de oliva difiere fuertemente. El solicitante cita la página 20 pero el documento inicia en la página 41 y termina en la 72 (32 páginas en total); además, al revisar la página 20 de las 32 del documento, donde se encuentra la tabla 4.4 no se encuentra nada respecto a que la composición cuantitativa de algún componente del aceite de oliva difiera fuertemente. Respecto al documento de Reiners (1998) que menciona el solicitante, donde se reporta un rango más amplio en la concentración de ciclohexanoato de etilo, esta Oficina lo ha tenido en cuenta en este nuevo examen y encuentra que el producto consumible y la composición reclamados en la presente solicitud, no tienen nivel inventivo frente a las enseñanzas de D1 y representan una selección del rango de concentración del ciclohexanoato de etilo y la fuente que lo proporciona.

El solicitante dice que “D1 solo menciona que se agregó aceite de oliva. Sin embargo, no se mencionan más detalles, como el origen. Supongamos que se le ha añadido aceite de oliva obtenido de Marruecos. La masa contendría 1,91 ng de ciclohexanoato de etilo, lo que claramente queda fuera del alcance reivindicado en la reivindicación 1, que comprende un contenido de ciclohexanoato de etilo “0,001 ng a 1 ng”. De hecho, el lector experto desconoce la cantidad de ciclohexanoato de etilo presente en la masa divulgada en D1.”

Esta Oficina aclara que el rango más amplio revelado por Reines⁵ se ha tenido en cuenta en este examen y frente a esta información el producto consumible y la composición reclamados en la presente solicitud, no cumplen el requisito de nivel inventivo.

Argumentos respecto a Nivel inventivo

El solicitante dice que “En relación a D1, se solicita tener en cuenta la información brindada en el numeral 5 de este documento, el cual indica una diferencia adicional a la identificada por el examinador con respecto a esta solicitud. En particular, se indica que D1 solo menciona que se agregó aceite de oliva. Sin embargo, no se mencionan más detalles, como el origen. Supongamos que se le ha añadido aceite de oliva obtenido de Marruecos. La masa contendría 1,91 ng de ciclohexanoato de etilo, lo que claramente queda fuera del alcance reivindicado en la reivindicación 1, que comprende un contenido de ciclohexanoato de etilo “0,001 ng a 1 ng”.”

Esta Oficina aclara que la antigua reivindicación 3 (nueva reivindicación 4) radicado N° NC2020/0016266 del 27 de febrero de 2024, que era independiente, no especifica la cantidad de ciclohexanoato de etilo por gramo de proteína, por lo tanto no se tiene en cuenta dicha característica para establecer las diferencias con D1.

Respecto a D2 el solicitante dice que *“la diferencia entre los compuestos divulgados en el estado de la técnica y el compuesto de la presente invención reside en que este último compuesto es un éster mientras que la clase de compuestos divulgados en D2 son ácidos.”* Continúa diciendo el solicitante que *“Un experto en la materia no obtendrá dicha*

⁵Reiners, J., & Grosch, W. (1998). Odorants of virgin olive oils with different flavor profiles. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 46(7), 2754-2763.

Oficio N° 7338 de 17 de abril de 2024

Ref. Expediente N° NC2020/0016266

solución a partir de D2, ya que este documento lo orientaría al uso de derivados de ácido ciclohexanocarboxílico”.

Esta Oficina ha eliminado el documento D2 del presente examen; sin embargo, se encuentra que la presente solicitud no es inventiva frente al documento D1 y los conocimientos de la persona versada en la materia.

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° 7338 de 17 de abril de 2024

Ref. Expediente N° NC2020/0016266

INFORME DE BÚSQUEDA
EXAMEN DE PATENTABILIDAD

Solicitud No. NC2020/0016266		Examen de patentabilidad							
		1°		2°		3°	X	Revoca	
Solicitud Internacional No. PCT/EP2019/063604		Fecha solicitud internacional: (DD/MM/AÑO) 27 de mayo de 2019							
Fecha de determinación estado de la técnica (DD/MM/AÑO) 29/05/2018				Prioridad X		Presentación			
Solicitante GIVAUDAN SA									
Reivindicaciones que no son objeto de búsqueda por:									
Art. 14	2	Art. 15	-	Art. 20	-	Art. 25 (Falta de unidad de invención)		-	

CRITERIOS DE BÚSQUEDA	
Reivindicaciones objeto de búsqueda	1, 3 y 4
Palabras clave utilizadas	Un producto consumible, proteína de origen no animal, ciclohexanoato de etilo, composición de enmascaramiento, sabor residual A consumable, non-animal derived protein, ethyl cyclohexanoate OR ethoxycarbonylcyclohexane OR ethyl cyclohexanoate OR ethyl cyclohexanocarboxylate OR ethyl cyclohexylcarboxylate OR ethyl cyclohexylformate, A masking composition, off-notes
Clasificaciones utilizadas para la búsqueda	CIP: C11B 9/02, B01D 11/02, B01D 15/08, C07C 23/04, A23L 1/221

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	NC2021/0014407	11/11/2021	-	-	A
ISA	US2016205978	21/07/2016	-	-	A
	ES2306551	01/11/2008	-	-	A
	CN105010970	04/11/2015	-	-	A
	CN102742760	24/10/2012	-	-	A
Patbase	US2016366915	22/12/2016	-	-	A
Orbit	US20170055548	02/03/2017	-	-	A
	WO2013/010037	17/01/2013	-	-	A
Google	Flament**	2002	-	-	A
STN	Royne*	28/04/2016	-	-	A
JPO	JP2014003952A	16/01/2014	1 a 5	Reiv. 1, Párr. [0024], [0056]-[0060]	Y
	JP2010057394A	18/03/2010	-	-	A
	CN106173871	07/12/2016	-	-	A
	WO2017/143298	24/08/2017	-	-	A
⁽¹⁾ Cita completa literatura no patente (LNP)		*Royne, S., & Forest, K. (2016). Carboxylic acid ester hydrolysis rate constants for food and beverage aroma compounds. Flavour and Fragrance Journal, 31(5), 385-394. **Flament, "Coffee Flavor Chemistry", 2002 (no month), John Wiley & Sons, Ltd., pp 179-180 (Year: 2002)			
⁽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: (03/04/2024)					

