

(12) SOLICITUD INTERNACIONAL PUBLICADA EN VIRTUD DEL TRATADO DE COOPERACIÓN EN MATERIA DE PATENTES (PCT)

(19) Organización Mundial de la Propiedad  
Intelectual  
Oficina internacional



(43) Fecha de publicación internacional  
16 de Octubre de 2003 (16.10.2003)

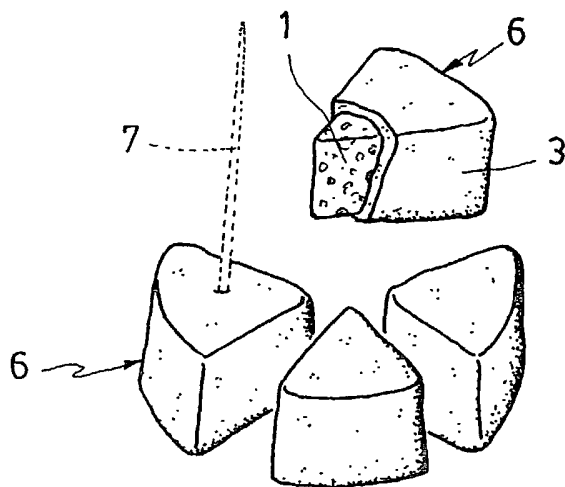
PCT

(10) Número de Publicación Internacional  
WO 03/084353 A1

- (51) Clasificación Internacional de Patentes<sup>7</sup>: A23L 1/317, A23G 1/00
- (21) Número de la solicitud internacional: PCT/ES03/00151
- (22) Fecha de presentación internacional:  
3 de Abril de 2003 (03.04.2003)
- (25) Idioma de presentación: español
- (26) Idioma de publicación: español
- (30) Datos relativos a la prioridad:  
U 200200908 11 de Abril de 2002 (11.04.2002) ES
- (71) Solicitante e
- (72) Inventor: MOLINA UCLES, Francisco [ES/ES]; Sant Jordi, 11, E-17457 Riudellots de la Selva (ES).
- (74) Mandatarios: CURELL SUÑOL, Marcelino etc.; Dr. Ing. M. Curell Suñol I.I.S.L., Passeig de Gràcia 65 bis, E-08008 Barcelona (ES).
- (81) Estados designados (*nacional*): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NO, NZ, OM, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (84) Estados designados (*regional*): patente ARIPO (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), patente euroasiática (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), patente europea (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), patente OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- Publicada:  
— con informe de búsqueda internacional
- Para códigos de dos letras y otras abreviaturas, véase la sección "Guidance Notes on Codes and Abbreviations" que aparece al principio de cada número regular de la Gaceta del PCT.

(54) Title: SAUSAGE AND CHOCOLATE SNACK

(54) Título: APERITIVO DE EMBUTIDO CON CHOCOLATE



(57) Abstract: The invention relates to a sausage and chocolate snack which is directly consumed without requiring any type of heat treatment or culinary manipulation. The snack consists of a portion (6) of shaped and cured meat mass (1), at least part of which includes chocolate (3) in the form of a total or partial covering layer and/or in which the chocolate is lodged in grooves and/or ducts provided in said meat mass. The meat mass (1) can be any of known sausages without the casing and the chocolate (3) can be any chocolate used for frostings in pastries. The pieces of said snack can have various shapes such as bars, traditional sausages, slices or portions. They can have individual holding means (7) and can be presented and packed individually or in grouped form.

(57) Resumen: Aperitivo de embutido con chocolate, del tipo de los que se consumen directamente sin precisar tratamiento térmico ni manipulación culinaria alguna. Consiste en una porción (6) de masa cárnica (1), conformada y curada, que, en al menos una parte de la misma, incorpora chocolate (3), en forma

de una capa de recubrimiento, total o parcial, y/o alojado en ranuras y/o conductos practicados en la misma. La masa cárnica (1) puede ser cualquiera de los embutidos conocidos, desprovisto de tripa, y el chocolate (3) uno cualquiera de los utilizados en repostería como cobertura. Las piezas de aperitivo pueden adoptar distintas formas, bien en forma de barra, como el embutido tradicional, de lonchas o rodajas, en porciones, y disponer unitariamente de un medio de asido (7), así como presentarse y embalsarse individual o agrupadamente.



WO 03/084353 A1

## APERITIVO DE EMBUTIDO CON CHOCOLATE

DESCRIPCION

5

La presente invención consiste en un artículo alimenticio, concretamente uno de los que se consumen directamente sin necesidad de operación alguna de preparación ni de tratamiento térmico de ninguna clase.

10 Son conocidas las combinaciones culinarias en las que se contrastan el sabor salado de un componente con el dulzor de otro componente, como son el queso acompañado de uvas o de guindas, la carne de cerdo con acompañamiento de mermelada, las espinacas con pasas y piñones, el foie-gras con mermelada de frambuesa o de higos, el bacon con dátiles, el faisán con uvas, el pato con peras o naranja, etc.

15 Normalmente, estas combinaciones suelen ser de consumo en mesa, no siendo asequible su uso en viaje, en un espectáculo, en el domicilio propio viendo la televisión o leyendo, en el trabajo, en el colegio, etc.

Por otra parte, son conocidos artículos alimenticios destinados a ser consumidos en cualquier momento y situación con la finalidad de aportar un  
20 complemento energético al organismo entre las horas de comida, tales como barritas compuestas de cereales, azúcar, chocolate, etc., que se expenden en unidades de consumo que pueden transportarse cómodamente en el bolso o en un bolsillo para ser consumidas en el momento oportuno.

25 Estos artículos alimenticios en forma de barritas, adolecen del inconveniente de que si bien aportan un complemento energético, éste, en su mayor parte, es del tipo del suministrado por los azúcares, que solo proporciona lo que se denomina calorías vacías sin aportación de minerales, proteínas o vitaminas, además, dado su alto contenido en azúcar, son perjudiciales para la dentadura y prohibitivas para los diabéticos.

30 Con la finalidad de eludir tales inconvenientes y aunar en un solo artículo las condiciones de ser consumible en cualquier momento y situación, de serlo por cualquier persona, de aportar calorías acompañadas de minerales, proteínas y vitaminas y de ser básicamente poco perjudicial para la dentadura, se ha adoptado la

- 2 -

solución de constituir un artículo que, combinando el sabor salado con el sabor dulce, está obtenido por la asociación de un producto proteínico salado con uno de características dulces.

De acuerdo con la precedente solución, se ha desarrollado el artículo alimenticio objeto de la invención, el cual consiste en una porción de masa cárnica, conformada y curada, que, en al menos una parte de la misma, incorpora una porción de una masa de chocolate.

Una característica de la invención consiste en que la porción de masa cárnica, conformada y curada, consiste en una pieza de embutido curado, o parte de la misma, a la que se ha desprovisto de la tripa o similar que la contiene en el momento de la embutición.

Otra característica de la invención estriba en el hecho de que la porción de masa de chocolate consiste en un recubrimiento que ocupa, al menos, una parte de la superficie de la porción de masa cárnica, sea ésta una pieza de embutido o una parte de la misma. También se comprende en esta característica, el hecho de que la masa de chocolate esté alojada en ranuras y/o conductos practicados en la pieza de embutido o en porciones de la misma.

Otra característica de la invención radica en el hecho de que la porción de masa cárnica, conformada y curada, adopta el tamaño de un bocado, proveniente por troceado de una pieza de embutido o por conformación de la misma en piezas de bocado en el momento de su fabricación, pudiendo dichas piezas de bocado estar total o parcialmente recubiertas por la masa de chocolate.

Otra característica de la invención es la determinada por el hecho de que las piezas de bocado que incorporan chocolate pueden presentarse individual o agrupadamente en el interior de una envoltura de apertura manual, pudiendo disponer unitariamente dichas piezas de bocado de un medio de asido, tal como un corto palillo.

La invención contempla, por una parte, que la masa cárnica es una del grupo que comprende las curadas por la acción del oreado, la sal y la pimienta, del ahumado o de la cochura y, por otra parte, que la masa de chocolate es una del grupo que comprende el chocolate amargo (negro), el chocolate de leche, el chocolate blanco, los chocolates sin azúcar y los chocolates que incorporan frutos (secos, cítricos, etc.), aromas (vainilla, menta, etc.) y licores.

Para facilitar la comprensión de las ideas precedentes, se describe seguidamente una realización preferida de la invención, haciendo referencia a los dibujos ilustrativos que la acompañan. En los dibujos:

Figura 1, representa, en perspectiva, una porción de pieza de embutido, que comprende un extremo recubierto por una capa de chocolate y presenta el otro extremo libre de dicha capa para mostrar que la porción de pieza de embutido está desprovista de la convencional tripa o piel.

Figura 2, representa, en perspectiva, una rodaja obtenida por corte de la pieza de embutido realizada por el extremo recubierto de la capa de chocolate.

Figura 3, representa, en perspectiva, unas piezas de bocado, recubiertas totalmente de chocolate, a excepción de una que permite observar la masa cárnica, y provenientes del troceado de una gruesa rodaja de una pieza de embutido, siendo de destacar la posibilidad de que puedan disponer tales piezas de bocado de un medio de asido, como lo es el palillo representado a trazos en una de ellas.

Figura 4, representa, en alzado, una pieza de bocado formada por una rodaja de pieza de embutido que ha sido recubierta con una capa de chocolate por una cara y la mitad de su espesor.

Figura 5, representa, en perspectiva, una pieza de bocado que dispone de masa de chocolate en escotaduras y en un orificio central.

Figura 6, representa, en perspectiva, una pieza de bocado cubierta por una envolvente protectora a manera de un caramelo.

En la figura 1 se representa una pieza de masa cárnica 1 constituida por un embutido de longaniza, que, desprovisto de la piel o tripa convencional, muestra su extremo izquierdo, según los dibujos, cortado y sin recubrir, mientras que su extremo derecho se halla ya recubierto por una masa de chocolate 3.

El corte transversal en rodajas de la longaniza de la figura 1 daría lugar a la rodaja 4 de la figura 2, en la cual se aprecia la parte central de masa cárnica 1 y un anillo perimetral 5 de masa de chocolate 3.

Evidentemente, la pieza de embutido puede ser una cualquiera, aunque se prefieren las obtenidas a partir de magro de cerdo (jamón y paleta), tocino y panceta, tales como el salchichón, la citada longaniza, en las variantes catalanas de "fuet" (longaniza larga y delgada), de "secallona" (longaniza delgada y seca) y de "espatec" (longaniza muy delgada y seca), todos ellos curados por oreado, el chorizo, los

- 4 -

embutidos curados por ahumado, la butifarras cocidas, etc. En cada caso, los embutidos incluyen sal, especias (pimienta, pimentón, etc.), trufas u otros.

Por su parte la masa de chocolate 3 de cobertura, está constituida, convencionalmente por azúcar, manteca de cacao, emulgente, leche, aromas, etc.,

5 Otra realización del artículo alimenticio de la invención consiste en la representada en la figura 3, en la que se muestran sectores circulares 6 de una gruesa rodaja de una pieza de masa cárnica 1 de un embutido de gran calibre, como es el salchichón, cuyos sectores presentan el tamaño de un bocado y pueden estar dotados de medios de asido 7, individuales. En esta figura 3, se ha representado uno  
10 de los sectores circulares 6 con la cobertura de chocolate desprendido en su diedro, con la finalidad de poder observar la masa cárnica 1 interior y la masa de chocolate 3 de cobertura.

Otra realización del artículo alimenticio consiste en la representada en la figura 4, la cual consiste en una rodaja 8 de un embutido de gran calibre, como el  
15 caso anterior, que se halla recubierta con la masa de chocolate 3 por una sola de sus caras y parte de su grueso.

En la figura 5, se muestra otra posible realización del mentado artículo alimenticio consistente en una rodaja de una pieza de embutido en la que la masa cárnica 1 presenta escotaduras 10 y conductos 11 rellenos de masa de chocolate.

20 Finalmente, en la figura 6 se muestra el caso en que una porción de bocado 12 de la masa cárnica 1 de un embutido estrecho, tal como los citados "fuet", "secallona" o "espatec", se halla totalmente cubierto por la masa de chocolate 3 y envuelta en una hojita de papel 13, celofana, plástico u otro material laminar de tipo alimentario. La masa de chocolate 3, en este caso, puede consistir en un arrebozado  
25 con chocolate en polvo, en virutas o en fideos.

La preparación de este artículo alimenticio consiste en la obtención de las piezas de embutido por el proceso tradicional de picado de las materias primas cárnicas, amasado homogéneo de las mismas, embutido de la masa cárnica en tripa natural (cordero, cerdo, ternera) o artificial de calibre comprendido entre 18 y 150  
30  $\mu\text{m.}$ , curado del embutido en secadero a temperatura de 10 a 15°C y humedad relativa de 75-80% durante 15 a 30 días desollado del embutido, inmersión en la masa de chocolate de la masa cárnica, con la forma del embutido o troceada, seguida de varias operaciones de secado y nueva inmersión y envasado final.

## REIVINDICACIONES

5

1.- Artículo alimenticio, concretamente uno del tipo de los que se consumen directamente sin precisar de operación alguna de tratamiento térmico, caracterizado porque consiste en una porción de masa cárnica, conformada y curada que, en al menos una parte de la misma, incorpora una porción de masa de chocolate.

10

2.- Artículo alimenticio, según la reivindicación anterior, caracterizado porque la porción de masa cárnica, conformada y curada, consiste en una pieza de embutido curado desprovista de la envolvente de tripa o similar.

15

3.- Artículo alimenticio, según la reivindicación 2, caracterizado porque la porción de masa de chocolate consiste en un recubrimiento que ocupa, al menos, una parte de la superficie de la porción de masa cárnica.

4.- Artículo alimenticio, según la reivindicación 2, caracterizado porque la porción de masa de chocolate está alojada en ranuras y/o conductos practicados en la pieza de embutido.

20

5.- Artículo alimenticio, según la reivindicación 2, caracterizado porque la porción de masa cárnica, conformada y curada, adopta el tamaño de un bocado y proviene del troceado de una pieza de embutido.

6.- Artículo alimenticio, según la reivindicación 5, caracterizado porque la masa de chocolate envuelve totalmente la pieza de bocado de masa cárnica.

25

7.- Artículo alimenticio, según la reivindicación 5, caracterizado porque la masa de chocolate recubre una parte de la pieza de bocado de masa cárnica.

8.- Artículo alimenticio, según la reivindicación 5, caracterizado porque cada pieza de bocado de masa cárnica dotada de masa de chocolate, incorpora un medio de asido.

30

9.- Artículo alimenticio, según las reivindicaciones 5 a 7, caracterizado porque la pieza de bocado de masa cárnica con la masa de chocolate incorporada, está encerrada en una envolvente practicable manualmente.

10.- Artículo alimenticio, según la reivindicación 1, caracterizado porque la masa cárnica es una del tipo de las curadas por cochura.

- 6 -

11.- Artículo alimenticio, según la reivindicación 1, caracterizado porque la masa cárnica es una del tipo de las curadas por la acción del oreado, la sal y la pimienta.

5 12.- Artículo alimenticio, según la reivindicación 1, caracterizado porque la masa cárnica es una del tipo de las curadas por ahumado.

10 13.- Artículo alimenticio, según la reivindicación 1, caracterizado porque la masa que recubre la porción de masa cárnica consiste en un chocolate del grupo que comprende el chocolate negro (amargo), el chocolate de leche, el chocolate blanco y los chocolates que incorporan frutos, aromas y licores y el chocolate sin azúcar.

15

FIG. 1

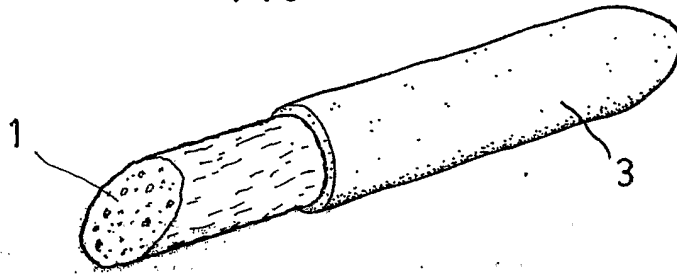


FIG. 2

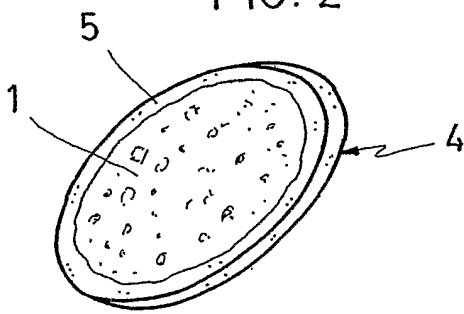


FIG. 3

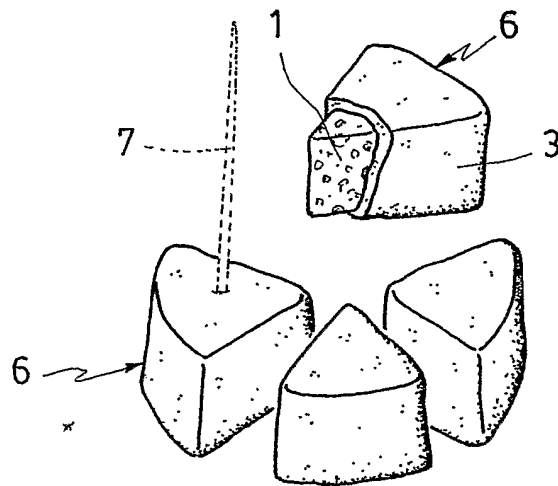


FIG. 4

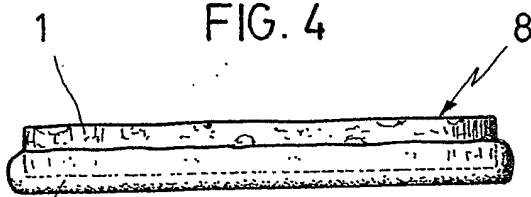


FIG. 6

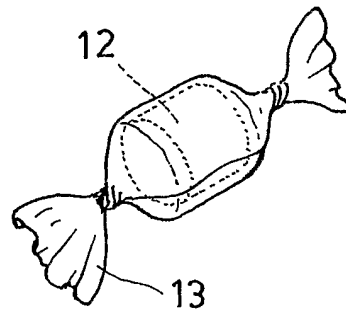
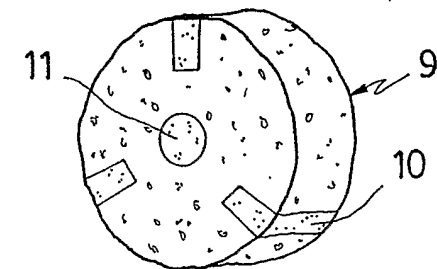


FIG. 5





**INTERNATIONAL SEARCH REPORT**

International application No.

PCT/ ES03/00151

<p><b>A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER</b></p> <p><b>IPC 7:</b> A23L 1/317, A23G 1/00 According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC</p>											
<p><b>B. FIELDS SEARCHED</b></p> <p>Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)</p> <p><b>IPC 7:</b> A23L 1/317, A23G 1/00, A22C 11/00</p> <p>Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched</p> <p>Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)</p> <p align="center"><b>CIBEPAT, EPODOC, WPI, PAJ</b></p>											
<p><b>C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT</b></p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:10%; padding: 5px;">Category*</th> <th style="width:70%; padding: 5px;">Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages</th> <th style="width:20%; padding: 5px;">Relevant to claim No.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align:center; vertical-align:top; padding: 5px;">X</td> <td style="padding: 5px;">DE4224356C (GANGKOFNER, M.) 13.05.1993; Todo el <b>the whole document, especially examples 1-4</b></td> <td style="text-align:center; vertical-align:top; padding: 5px;">1, 10, 13</td> </tr> <tr> <td style="text-align:center; vertical-align:top; padding: 5px;">A</td> <td style="padding: 5px;">ES2142264A1 (CÁRNICAS SERRANO, S.L.) 01.04.2000; <b>the abstract, page 4, lines 8-12</b></td> <td style="text-align:center; vertical-align:top; padding: 5px;">1, 10, 13</td> </tr> </tbody> </table>			Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.	X	DE4224356C (GANGKOFNER, M.) 13.05.1993; Todo el <b>the whole document, especially examples 1-4</b>	1, 10, 13	A	ES2142264A1 (CÁRNICAS SERRANO, S.L.) 01.04.2000; <b>the abstract, page 4, lines 8-12</b>	1, 10, 13
Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.									
X	DE4224356C (GANGKOFNER, M.) 13.05.1993; Todo el <b>the whole document, especially examples 1-4</b>	1, 10, 13									
A	ES2142264A1 (CÁRNICAS SERRANO, S.L.) 01.04.2000; <b>the abstract, page 4, lines 8-12</b>	1, 10, 13									
<p><input type="checkbox"/> Further documents are listed in the continuation of Box C.      <input checked="" type="checkbox"/> See patent family annex.</p>											
<table style="width:100%; border:none;"> <tr> <td style="width:50%; border:none;"> <p>* Special categories of cited documents:</p> <p>“A” document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance</p> <p>“E” earlier document but published on or after the international filing date</p> <p>“L” document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)</p> <p>“O” document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means</p> <p>“P” document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed</p> </td> <td style="width:50%; border:none;"> <p>“T” later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention</p> <p>“X” document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone</p> <p>“Y” document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art</p> <p>“&amp;” document member of the same patent family</p> </td> </tr> </table>			<p>* Special categories of cited documents:</p> <p>“A” document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance</p> <p>“E” earlier document but published on or after the international filing date</p> <p>“L” document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)</p> <p>“O” document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means</p> <p>“P” document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed</p>	<p>“T” later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention</p> <p>“X” document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone</p> <p>“Y” document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art</p> <p>“&amp;” document member of the same patent family</p>							
<p>* Special categories of cited documents:</p> <p>“A” document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance</p> <p>“E” earlier document but published on or after the international filing date</p> <p>“L” document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)</p> <p>“O” document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means</p> <p>“P” document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed</p>	<p>“T” later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention</p> <p>“X” document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone</p> <p>“Y” document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art</p> <p>“&amp;” document member of the same patent family</p>										
<p>Date of the actual completion of the international search</p> <p align="center"><b>26.06.03</b></p>		<p>Date of mailing of the international search report</p> <p align="center"><b>15.07.03</b></p>									
<p>Name and mailing address of the ISA/</p> <p align="center"><b>S.P.T.O.</b></p>		<p>Authorized officer</p>									
<p>Facsimile No.</p>		<p>Telephone No.</p>									

**INTERNATIONAL SEARCH REPORT**

Information on patent family members

International Application No

PCT/ ES03/00151

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
DE4224356C	13.05.1993	NONE	
ES2142264A1	01.04.2000	NONE	

# INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud internacional nº  
PCT/ ES03/00151

## A. CLASIFICACIÓN DEL OBJETO DE LA SOLICITUD

CIP<sup>7</sup> A23L 1/317, A23G 1/00

De acuerdo con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP) o según la clasificación nacional y la CIP.

## B. SECTORES COMPRENDIDOS POR LA BÚSQUEDA

Documentación mínima consultada (sistema de clasificación, seguido de los símbolos de clasificación)

CIP<sup>7</sup> A23L 1/317, A23G 1/00, A22C 11/00

Otra documentación consultada, además de la documentación mínima, en la medida en que tales documentos formen parte de los sectores comprendidos por la búsqueda

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda internacional (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

CIBEPAT, EPODOC, WPI, PAJ

## C. DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES

Categoría*	Documentos citados, con indicación, si procede, de las partes relevantes	Relevante para las reivindicaciones nº
X	DE4224356C (GANGKOFNER, M.) 13.05.1993; Todo el documento, especialmente ejemplos 1-4	1, 10, 13
A	ES2142264A1 (CÁRNICAS SERRANO, S.L.) 01.04.2000; Resumen; Página 4, líneas 8-12	1, 10, 13

En la continuación del recuadro C se relacionan otros documentos  Los documentos de familia de patentes se indican en el anexo

\* Categorías especiales 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 que puede plantear dudas sobre una reivindicación de prioridad o que se cita para determinar la fecha de publicación de otra cita o por una razón especial (como la indicada).

"O" documento que se refiere a una divulgación oral, a una utilización, a una exposición o a cualquier otro medio.

"P" documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.

"T" documento ulterior publicado con posterioridad a la fecha de presentación internacional o de prioridad que no pertenece al estado de la técnica pertinente pero que se cita por permitir la comprensión del principio o teoría que constituye la base de la invención.

"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.

"&" documento que forma parte de la misma familia de patentes.

Fecha en que se ha concluido efectivamente la búsqueda internacional 26.06.2003 (26 Junio 2003)

Fecha de expedición del informe de búsqueda internacional

15 JUL 2003 15.07.03

Nombre y dirección postal de la Administración encargada de la búsqueda internacional OEP  
C/ Panamá 1 28071 Madrid, ESPAÑA  
nº fax: +34-91-349.53.04

Funcionario autorizado

Inmaculada Galíndez

nº de teléfono 00-34-91-349.55.95

**INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL**  
Información relativa a miembros de familias de patentes

Solicitud internacional n°

PCT/ ES03/00151

Documento de patente citado en el informe de búsqueda	Fecha de publicación	Miembro(s) de la familia de patentes	Fecha de publicación
DE4224356C	13.05.1993	NINGUNO	
ES2142264A1	01.04.2000	NINGUNO	