



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① Número de publicación: **2 342 515**

② Número de solicitud: 200700676

⑤ Int. Cl.:  
**C12G 3/06** (2006.01)  
**C12G 3/04** (2006.01)

⑫

PATENTE DE INVENCION

B1

⑫ Fecha de presentación: **09.03.2007**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **07.07.2010**

Fecha de la concesión: **06.07.2011**

⑮ Fecha de anuncio de la concesión: **18.07.2011**

⑯ Fecha de publicación del folleto de la patente:  
**18.07.2011**

⑰ Titular/es: **María Dolores Valiente Gómez**  
**Ctra. Córdoba-Valencia, Km. 213**  
**23340 Arroyo del Ojanco, Jaén, ES**

⑱ Inventor/es: **Valiente Gómez, María Dolores**

⑳ Agente: **No consta**

㉑ Título: **Mistela y proceso de elaboración de la misma.**

㉒ Resumen:

Mistela y proceso de elaboración de la misma.  
Consiste en un licor denominado Mistelas Arroyo a base de café que se fabrica de forma natural con los siguientes ingredientes:

Café, matalauva, canela, concha de naranja, clavo, azúcar, agua y anís destilado.

Con todos estos ingredientes se obtiene un producto natural, digestivo, estimulante y con un bajo contenido en alcohol.

Mi objetivo es registrar y proteger la fórmula de este licor denominado Mistelas Arroyo con sus correspondientes ingredientes.

ES 2 342 515 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP.

**DESCRIPCIÓN**

Mistela y proceso de elaboración de la misma.

5 **Objeto de la invención**

La presente invención se refiere a una mistela y al proceso de elaboración de la misma.

10 Más en particular, el objeto de la invención se centra en un elixir de tipo mistela que, como tal, está elaborado mediante la mezcla de alcohol, concretamente anís, con diversos ingredientes vegetales y hierbas aromáticas, el cual presenta la particularidad de estar hecho a base de café y contar con un bajo contenido en alcohol, constituyendo así una bebida eminentemente digestiva, a la vez que estimulante y agradable al sabor.

15 **Campo de aplicación de la invención**

El campo de aplicación de la invención se enmarca dentro del sector de la industria alimentaria, centrándose particularmente en el ámbito de la elaboración de elixires y mistelas.

20 **Antecedentes de la invención**

25 En la actualidad, y como referencia al estado de la técnica, cabe señalar que, si bien existen en el mercado múltiples tipos de elixires y mistelas para cuya elaboración se mezclan distintos y variados ingredientes, por parte del solicitante se desconoce la existencia de ninguno que presente unas características técnicas, es decir, ingredientes, proporciones y proceso de elaboración, semejantes a las que presenta la mistela que aquí se preconiza.

**Explicación de la invención**

30 Así, la mistela que la invención propone se configura como una novedad dentro de su campo de aplicación, ya que, a partir de un proceso natural y artesanal está compuesta, entre otros ingredientes, a base de café, constituyendo un producto especialmente apto para tomar tanto en desayunos como después de las comidas, por tratarse de un producto natural, digestivo, estimulante y con un bajo contenido en alcohol.

35 De forma concreta, la mistela preconizada comprende los siguientes ingredientes en las proporciones aproximadas que se indican:

- 40 - café (50% torrefacto 50% natural).....2,07%
- 45 - matalauva (especia)..... 0,41%
- canela.....0,34%
- 50 - naranja seca.....0,34%
- 55 - azúcar.....6,95%
- anís destilado.....20,74%
- 60 - agua.....69,15%
- 65 - colorante caramelo líquido E150

## ES 2 342 515 B1

Por su parte, el proceso de elaboración de la mistela, comprende los siguientes pasos, para la obtención de 12 litros de producto:

En primer lugar, se mezclan y se tuestan los siguientes ingredientes:

- 300 gramos de café (150 de torrefacto y 150 de natural);

- 60 gramos de matalauva;

- 50 gramos de canela;

- 50 gramos de naranja seca.

Al resultado obtenido se le añaden 10 litros de agua y se lleva a ebullición.

Una vez hervido (ebullición que habrá producido una reducción de dos litros de agua) se añade un kilo de azúcar (aumentándose con ello el volumen del producto en un litro), por cada tres litros de producto obtenido tras el descrito proceso se añade un litro de anís destilado.

De este modo, tras la ebullición y añadido del azúcar, habremos obtenido nueve litros de producto a los que añadiremos tres de anís destilado, obteniendo los citados doce litros de producto final al que, opcionalmente se añade el colorante caramelo líquido E150.

En resumen, pues, el proceso de elaboración de la mistela, independientemente de las cantidades que se utilicen, comprende los siguientes pasos:

- mezclar y tostar el café, la matalauva, la canela y la naranja seca,

- añadir el agua y hervir la mezcla hasta reducir el agua en un 20%,

- añadir el azúcar

- por cada tres litros de producto obtenido en este punto del proceso, se añade un litro de anís.

La descrita mistela y el proceso de elaboración de la misma representan, pues, una innovación de características estructurales y constitutivas desconocidas hasta ahora, razones que unidas a su utilidad práctica, la dotan de fundamento suficiente para obtener el privilegio de exclusividad que se solicita.

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciendo constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

# ES 2 342 515 B1

## REIVINDICACIONES

5 1. Mistela, del tipo que constituye un elixir elaborado mediante la mezcla de alcohol con diversos ingredientes vegetales y hierbas aromáticas, **caracterizada** por el hecho de comprender los siguientes ingredientes en las proporciones aproximadas que se indican:

- 10 - café (50% torrefacto 50% natural).....2,07%
- matalauva (especia)..... 0,41%
- canela.....0,34%
- naranja seca.....0,34%
- 15 - azúcar.....6,95%
- anís destilado.....20,74%
- agua.....69,15%
- 20 - colorante caramelo líquido E150

25 2. Proceso de elaboración de una mistela, según la descrita en reivindicación 1, **caracterizado** por el hecho de consistir en:

- mezclar y tostar el café, la matalauva, la canela y la naranja seca,
- añadir el agua y hervir la mezcla hasta reducir el agua en un 20%,
- 30 - añadir el azúcar
- por cada tres litros de producto obtenido en este punto del proceso, se añade un litro de anís.

35 3. Proceso de elaboración de una mistela, según la reivindicación 2, **caracterizado** por el hecho de que para la obtención de 12 litros de producto:

Se mezclan y tuestan:

- 40 - 300 gramos de café (150 de torrefacto y 150 de natural);
- 60 gramos de matalauva;
- 45 - 50 gramos de canela;
- 50 gramos de naranja seca.

50 Al resultado obtenido se le añaden 10 litros de agua y se lleva a ebullición.

Una vez hervido se añade un kilo de azúcar y tres de anís destilado, obteniéndose doce litros de producto final al que, opcionalmente, se añade colorante caramelo líquido E150.

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① ES 2 342 515

② Nº de solicitud: 200700676

③ Fecha de presentación de la solicitud: **09.03.2007**

④ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤ Int. Cl.: **C12G 3/06** (2006.01)  
**C12G 3/04** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
Y	Recetas-y-cocina.com 14.10.2004. Recuperado de Internet: URL: <http://web.archive.org/web/*/www.recetas-y-cocina.com/bebidas/Resoli.htm>, todo el documento.	1-3
Y	Guía Miguelín, 10.02.2002 Recuperado de Internet: URL: <http://web.archive.org/web/*/http://www.guiamiguelin.com/conservas/licores.html>, todo el documento.	1-3
Y	WO 03085078 A2 (PORET LUC ROGER) 16.10.2003, resumen, líneas 2-8; reivindicación 1, página 9.	1-3
A	Vinos y licores del prior: 150 recetas sencillas y naturales para eleborarlos en casa / Ávila, Victoria; Arnau, Eduard .- Tikal, Cop. 1999. -189 p. (Monografía) Pág. 135.	2-3

**Categoría de los documentos citados**

X: de particular relevancia  
Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría  
A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita  
P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud  
E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

**El presente informe ha sido realizado**

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

**Fecha de realización del informe**  
21.06.2010

**Examinador**  
I. Abad Gurumeta

**Página**  
1/4

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

C12G

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

INVENES, EPODOC, WIPI

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 21.06.2010

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones 1-3	<b>SÍ</b>
	Reivindicaciones	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SÍ</b>
	Reivindicaciones 1-3	<b>NO</b>

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de **aplicación industrial**. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

**Base de la Opinión:**

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como ha sido publicada.

**1. Documentos considerados:**

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	Recetas-y-cocina.com. Recuperado de Internet: URL: < <a href="http://web.archive.org/web/*/www.recetas-y-cocina.com/bebidas/Resolli.htm">http://web.archive.org/web/*/www.recetas-y-cocina.com/bebidas/Resolli.htm</a> >	14-10-2004
D02	Guía Miguelín, Recuperado de Internet: URL: < <a href="http://web.archive.org/web/*/http://www.guiamiguelin.com/conservas/licores.html">http://web.archive.org/web/*/http://www.guiamiguelin.com/conservas/licores.html</a> >	10-02-2002
D03	WO03/085078 A2 (PORET, Luc, Roger)	16-10-2003

**2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración**

El objeto de la invención es una mistela y el proceso de elaboración de la misma que comprende los siguientes ingredientes: café, matalauva, canela, naranja seca, azúcar, anís destilado, agua y caramelo líquido (reivindicación 1). El proceso de elaboración consiste en mezclar y tostar café, matalauva, canela y naranja seca, añadir agua y hervir, añadir azúcar y, finalmente, la adición de anís en la proporción y cantidades indicadas (reivindicaciones 2 y 3).

El documento D01 divulga una receta para realizar una bebida alcohólica de café hirviendo los ingredientes tras la mezcla, que consta de café, clavo, anís, canela, cortezas de naranja y limón, azúcar, agua y anís seco.

El documento D02 recoge una receta de licor de café realizado por ebullición a base de café, canela, naranja seca, anís, agua, azúcar y orujo.

El documento D03 se refiere a la realización de un licor aromático tostando las semillas como primer paso del proceso.

**1. NOVEDAD (ART. 6.1 Ley 11/1986)**

La invención según se recoge en las reivindicaciones 1-3 es nueva en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986.

**2. ACTIVIDAD INVENTIVA (ART. 8.1 Ley 11/1986)**

El documento D01 se le considera el estado de la técnica más próximo al objeto de las reivindicaciones 1-3 de la solicitud y muestra un proceso de elaboración que comprende café, matalauva, canela, naranja seca, azúcar, anís destilado, agua y caramelo líquido (ver todo el documento). El proceso de elaboración consiste en la mezcla de los ingredientes para hervirlos y, finalmente, adicionar el anís.

El documento D02 divulga un licor de café en el que los ingredientes usados son café, canela, naranja seca, anís, agua, azúcar y orujo, cuyo procedimiento de elaboración se basa en mezclar y hervir, con posterior adición del licor (ver todo el documento). El uso del orujo es simplemente una de las posibilidades evidentes que un experto en la materia seleccionaría según las circunstancias, sin el ejercicio de actividad inventiva, para resolver el problema planteado.

El objeto de las reivindicaciones 1 a 3 de la solicitud de la invención difiere del conocido en los documentos D01 y D02 en la etapa de tueste de los ingredientes tras ser mezclados. Sin embargo, esta etapa ha sido divulgada en el documento D03 (ver resumen y reivindicación 1, líneas 2-8, página 9)

La invención según se recoge en las reivindicaciones 1-3 difiere de los documentos D01 y D02 en las proporciones y cantidades de los ingredientes utilizados. No obstante, esta diferencia no se considera que confiera ningún elemento de significación inventiva con respecto al estado de la técnica conocido.

Por lo tanto, a partir de la información contenida en los documentos D01 y D02 (considerados por separado) con el documento D03, se concluye que la invención según se recoge en las reivindicaciones 1-3 de la solicitud carece de actividad inventiva según lo establecido en el art. 8.1 de la Ley 11/1986.