



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



① Número de publicación: **2 347 033**

② Número de solicitud: 200901144

⑤ Int. Cl.:
A23L 1/39 (2006.01)
A23L 1/221 (2006.01)

⑫

PATENTE DE INVENCION

B1

⑫ Fecha de presentación: **21.04.2009**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **22.10.2010**

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: **Luz María Rodríguez**
c/ Alameda de Colón, nº 28 - Bajo
29001 Málaga, ES

⑱ Inventor/es: **Rodríguez, Luz María**

⑳ Agente: **No consta**

㉑ Título: **Condimento para la sazón de alimentos cocinados y procedimiento de elaboración.**

㉒ Resumen:

Condimento para la sazón de alimentos cocinados y procedimiento de elaboración.

La presente invención, se refiere a un condimento especial para potenciar el sabor de gran cantidad de alimentos cocinados como carnes, pescados, arroces y guisos. Dicho compuesto se prepara con la utilización de un conjunto de ingredientes, relacionados entre sí, siguiendo unas proporciones determinadas y que se adicionará a una comida ya elaborada.

El condimento comprende la mezcla de los siguientes ingredientes:

(1) tomates, (2) cilantro, (3) cebolla, (4) pimiento verde, (5) pimiento rojo, (6) ajo, (7) aceite de girasol, (8) agua, (9) orégano, (10) cúrcuma, (11) albahaca, (12) hierbabuena, (13) perejil, (14) laurel molido, (15) romero, (16) tomillo, (17) comino, (18) salvia.

Para la obtención de ocho litros de condimento se utilizarán las siguientes proporciones: tomates (1000 gramos), cilantro (500 gramos), cebolla (800 gramos), pimiento verde (800 gramos), pimiento rojo (800 gramos), ajo (100 gramos), aceite de girasol (400 mililitros), agua (1500 mililitros), orégano (4 gramos), cúrcuma (4 gramos), albahaca (4 gramos), hierbabuena (4 gramos), perejil (6 gramos), laurel molido (4 gramos), romero (3 gramos), tomillo (4 gramos), comino (4 gramos), salvia (4 gramos).

ES 2 347 033 B1

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

DESCRIPCIÓN

Condimento para la sazón de alimentos cocinados y procedimiento de elaboración.

Objeto de la invención

La presente invención, se refiere a un condimento especial para potenciar el sabor de gran cantidad de alimentos cocinados como carnes, pescados, arroces y guisos, aportando singulares novedades y ventajas con respecto a los condimentos conocidos.

El compuesto, está elaborado por un conjunto de ingredientes comestibles naturales, líquidos y especias secas, sin utilizar huevo aditivos ni colorantes, obteniendo un resultado de sazón de sabor y calidad excepcionales. Debe añadirse, que el condimento es de fácil, cómoda y rápida preparación, pudiendo ser elaborado incluso en el mismo momento de su utilización.

El sector de la técnica de la invención se encuentra comprendido dentro del sector industrial dedicado a la hostelería, concretamente, a la industria de elaboración de especias y condimentos en general, con fines aplicativos domésticos e industriales.

Antecedentes de la invención

En la elaboración de gran número de comidas es necesaria la incorporación de otra serie de compuestos, salsas o condimentos que proporcionen un sabor especial. Así, se conocen variedad de productos de uso común mediante los cuales se varía el sabor y color de la comida elaborada.

El hecho de que el condimento que ahora presentamos se consiga a través de un procedimiento tan sencillo de preparación y con productos de fácil acceso para todo tipo de personas, así como su forma de realización, hace que presente una innovación a los condimentos ya conocidos, aportando un novedoso sabor tropical y caribeño en las comidas. Por ello, la finalidad de la presente invención es la de proporcionar un compuesto que permita adicionar sabor y color a gran variedad de preparados.

Descripción de la invención

El condimento con sabor tropical y caribeño mencionado anteriormente ha sido alcanzado plenamente con la presente invención. Dicho compuesto se prepara con la utilización de un conjunto de ingredientes, relacionados entre sí, siguiendo unas cantidades determinadas y que se adicionará a una comida ya elaborada.

El condimento comprende la mezcla de los siguientes ingredientes: (1) tomates, (2) cilantro, (3) cebolla, (4) pimiento verde, (5) pimiento rojo, (6) ajo, (7) aceite de girasol, (8) agua (9) orégano, (10) cúrcuma, (11) albahaca, (12) hierbabuena, (13) perejil, (14) laurel molido, (15) romero, (16) tomillo, (17) comino, (18) salvia.

De acuerdo con la invención la preparación del compuesto se lleva a cabo de forma muy sencilla y que consiste en el siguiente procedimiento:

En primer lugar, se procederá a lavar y extraer la piel de aquellos ingredientes que lo requieran, eliminando las semillas de los productos que las tengan. Acto seguido, se picarán los ingredientes en trozos y se procederá a licuar. Posteriormente se mezclarán todos los ingredientes y se vuelve a licuar el conjunto, resultando una mezcla que se envasará y conservará en frío.

El compuesto se utilizará para sazonar cualquier comida (carne, pescados, sopas, arroces...), ya sean elaboraciones fritas, en plancha, horno o comida guisada.

Para la obtención de ocho litros de condimento se utilizarán las siguientes cantidades: tomates (1000 gramos), cilantro (500 gramos), cebolla (800 gramos), pimiento verde (800 gramos), pimiento rojo (800 gramos), ajo (100 gramos), aceite de girasol (400 mililitros), agua (1500 mililitros), orégano (4 gramos), cúrcuma (4 gramos), albahaca (4 gramos), hierbabuena (4 gramos), perejil (6 gramos), laurel molido (4 gramos), romero (3 gramos), tomillo (4 gramos), comino (4 gramos), salvia (4 gramos). Procediendo para la obtención del condimento de la forma descrita anteriormente.

REIVINDICACIONES

1. Condimento alimentario **caracterizado** por contener los siguientes ingredientes: (1) tomates, (2) cilantro, (3) cebolla, (4) pimienta verde, (5) pimienta roja, (6) ajo, (7) aceite de girasol, (8) agua (9) orégano, (10) cúrcuma, (11) albahaca, (12) hierbabuena, (13) perejil, (14) laurel molido, (15) romero, (16) tomillo, (17) comino, (18) salvia.

2. Condimento alimentario según la reivindicación 1, **caracterizado** porque las cantidades utilizadas para la obtención de ocho litros de producto serían: tomates (1000 gramos), cilantro (500 gramos), cebolla (800 gramos), pimienta verde (800 gramos), pimienta roja (800 gramos), ajo (100 gramos), aceite de girasol (400 mililitros), agua (1500 mililitros), orégano (4 gramos), cúrcuma (4 gramos), albahaca (4

gramos), hierbabuena (4 gramos), perejil (6 gramos), laurel molido (4 gramos), romero (3 gramos), tomillo (4 gramos), comino (4 gramos), salvia (4 gramos).

3. Uso de condimento alimentario según las reivindicaciones 1 o 2, **caracterizado** porque se utilizará para sazonar cualquier comida (carnes, pescados, sopas, arroces...), ya sean elaboraciones fritas, en plancha, horno o comida guisada.

4. Procedimiento para la elaboración de condimento alimentario, según las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado** por lavar y extraer la piel de aquellos ingredientes que lo requieran, eliminando las semillas de los productos que las tengan, acto seguido se picarán los ingredientes en trozos y se licuarán, se finalizará con la mezcla del resto de los ingredientes y nuevamente su licuado, obteniéndose una mezcla que se envasará y conservará en frío.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① ES 2 347 033

② Nº de solicitud: 200901144

③ Fecha de presentación de la solicitud: 21.04.2009

④ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤ Int. Cl.: **A23L 1/39** (2006.01)
A23L 1/221 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Sazones y sofritos caseros dominicanos-Cocina dominicana. 18.04.2009. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 15.09.2010] <URL:http://www.cocinadominicana.com/trucos-consejos-cocina/2127-sazones-sofritos-caseros-dominicanos.html>	1,3,4
X	Fresh tomato salsa with cilantro and onions. 01.01.2008. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 15.09.2010] <URL:http://www.cooking.com/Recipes-and-More/recipes/Fresh-Tomato-Salsa-with-Cilantro-and-Onions-recipe-4436.aspx>	1,3,4
X	Salsa de cilantro tomate y cebolletas. 12.01.2008. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 15.09.2010] <URL:http://www.cocinaya.com/recetas/2008/01/salsa-cilantro-tomate-cebolletas>	1,3,4
A	Pebre de cilantro con tomates. Chile.com. 13.10.2000. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 15.09.2010] <URL:http://www.chile.com/secciones/ver_seccion.php?id=1545>	1-4
A	Fresh tomato salsa. Simply recipes. 25.08.2005. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 15.09.2010] <URL:http://simplyrecipes.com/recipes/fresh_tomato_salsa>	1-4
A	US 20070141229 A1 (BONSALL) 21.06.2007, todo el documento.	1-4
A	Altering recipes for good health. Agrilife extension. Marzo 2008. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 15.09.2010] <URL:http://fcs.tamu.edu/food_and_nutrition/pdf/alteringrecipes.pdf.>	1-4

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
17.09.2010

Examinador
A. Polo Díez

Página
1/5

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

A23L

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

INVENES, EPODOC, WPI, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 17.09.2010

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	1-4	SÍ
	Reivindicaciones		NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	2	SÍ
	Reivindicaciones	1,3,4	NO

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	Sazones y sofritos dominicanos	18-04-2009
D02	Fresh tomato salsa	01-01-2008
D03	Salsa de cilantro, tomate y cebolletas	12-01-2008
D04	Pebre de cilantro con tomates	13-10-2000
D05	Fresh tomato salsa	25-08-2005
D06	US 2007/0141229	21-06-2007
D07	Altering recipes for good health	2008

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

La invención se refiere a un condimento alimentario que contiene los siguientes ingredientes: tomates, cilantro, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, ajo, aceite de girasol, agua, orégano, cúrcuma, albahaca, hierbabuena, perejil, laurel molido, romero, tomillo, comino y salvia (reivindicación independiente 1). En la reivindicación 2 se detallan unas cantidades de ingredientes concretas. También es objeto de la invención el uso del condimento (reivindicación 3) y el procedimiento para elaborarlo (reivindicación 4).

Novedad (art. 6 de la L.P)

Ninguno de los documentos del estado de la técnica divulga un condimento o mezcla donde aparezcan todos los ingredientes de la primera reivindicación de la invención. En consecuencia, se considera que tanto el producto, como el uso y el procedimiento son novedosos.

Actividad inventiva (art. 8 de la L.P)

Los documentos que se citan en el informe sobre el estado de la técnica describen recetas de condimentos o salsas en el que se mezclan los principales ingredientes de la invención.

En el documento D1 se dan consejos y trucos para elaborar un "sofrito tipo dominicano" que esencialmente incluye tomate, cilantro, cebolla, pimientos de diversos tipos, aceite, agua (o caldo o zumo) y ajo mezclados en una licuadora. Se puede apreciar que existen variantes entre las diferentes recetas en cuanto a los ingredientes que se incluyen (se puede añadir sal, orégano, laurel, tomillo, comino, etc.), así como entre las proporciones de cada uno que se emplean.

El documento D2 describe la receta de una salsa de tomate comercializada con cilantro y cebollas (fresh tomato salsa with cilantro and onions", que además de tomate, cilantro y cebolla contiene ajo, pimientos, aceite de canola y zumo de lima.

El documento D3 divulga la receta de una "salsa de cilantro, tomate y cebolletas" muy semejante a la anterior pero con sal y pimienta.

En el documento D4 se detalla la preparación del "pebre de cilantro con tomates", receta semejante, en lo esencial, a la anterior pero sin ajo.

Los documentos D5 y D6 son salsas de tomate y cilantro, con cebolla y pimientos pero sin aceite. Opcionalmente se pueden añadir especias o hierbas aromáticas como orégano, comino, perejil.

Por último, el documento D7 trata de la conveniencia de modificar las recetas tradicionales para hacerlas más saludables, sustituyendo toda o parte de la sal por mezclas de especias y hierbas aromáticas. En el documento se citan todas las especias que se detallan en la primera reivindicación de la solicitud como idóneas para sazonar uno u otro alimento (carne, huevos, etc.)

Cualquiera de los documentos D1, D2 o D3 se pueden considerar como los documentos del estado de la técnica más cercanos a la invención ya que tratan de condimentos en los que se mezclan los ingredientes principales de la invención (tomates, cilantro, cebollas, pimientos, ajo, aceite y agua) y sal o alguna especia.

Hoja adicional

La diferencia con la invención de la primera reivindicación de la solicitud es que en ésta se detallan un conjunto de hierbas y especias como son laurel, hierbabuena, salvia, romero, etc. Se considera que el condimento de la primera reivindicación es una mezcla alternativa a las descritas en los documentos D1, D2 y D3 en la que se han añadido de manera arbitraria hierbas aromáticas y especias de las que se utilizan habitualmente para elaborar condimentos o saborizantes y que por tanto un experto en la materia podría añadir de manera evidente (ver documento D7). En ausencia de un efecto o propiedad inesperada de esta mezcla se considera que la mezcla de la reivindicación 1 carece de actividad inventiva.

Tanto el uso del condimento como el procedimiento de elaboración es esencialmente el mismo que se describe en D1, D2 y D3. Se considera, por tanto, que teniendo en cuenta cada uno de los documentos D1, D2 o D3 por separado, las reivindicaciones 1, 3 y 4 no cumplen el requisito de actividad inventiva.

Sin embargo, la reivindicación 2 contiene información sobre las cantidades utilizadas de cada ingrediente, característica que en un condimento determina propiedades importantes en la salsa como son su textura, su sabor. Dado que previamente no se ha divulgado ninguna salsa que contenga los mismos ingredientes en las mismas cantidades que las de la reivindicación 2, se considera que ésta cumple el requisito de novedad y actividad inventiva.