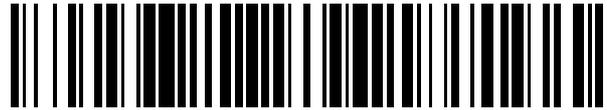


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 351 506**

21 Número de solicitud: 201031415

51 Int. Cl.:

C12G 3/04

(2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación: **23.09.2010**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **07.02.2011**

Fecha de la concesión: **18.11.2011**

45 Fecha de anuncio de la concesión: **30.11.2011**

45 Fecha de publicación del folleto de la patente:
30.11.2011

73 Titular/es:
**MARIA TERESA DE LUQUE ESCRIBANO
ALAMEDA COLON, LINAJE 2
29001 MALAGA, ES**

72 Inventor/es:
LUQUE ESCRIBANO, MARIA TERESA DE

74 Agente: **No consta**

54 Título: **PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE UNA BEBIDA**

57 Resumen:

Procedimiento de obtención de una bebida.

La bebida obtenida mediante el procedimiento de la invención se basa en la mezcla de dos componentes que corresponden a vino tinto y a tónica, siendo dicha mezcla de ambos componentes convenientemente removida, y con un porcentaje en volumen comprendido entre el 30 y el 40% de vino tinto y el 60 y 70 % de tónica.

ES 2 351 506 B1

DESCRIPCIÓN

Procedimiento de obtención de una bebida.

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un procedimiento de obtención de una bebida, basándose en la mezcla de vino tinto y tónica, en unos porcentajes adecuados para conseguir una bebida de agradable sabor.

El objeto de la invención es proporcionar al público en general una nueva bebida, como resultado de la combinación o mezcla de dos componentes distintos.

Antecedentes de la invención

Se conocen numerosos tipos de bebidas que se basan en la mezcla de dos o mas componentes líquidos, pudiendo citar las clásicas bebidas a base de vino y gaseosa, vino con un refresco de limón, Coca-cola con ron, etc., de manera que en cada caso se obtiene un tipo de bebida con un sabor y unas características distintas a las demás.

El inventor desconoce bebidas en las que intervengan como componentes única y exclusivamente el vino tinto y la tónica.

Descripción de la invención

El procedimiento que se preconiza está previsto para obtener una bebida resultante de la mezcla de vi-

no tinto y tónica en un porcentaje comprendido entre el 30 y el 40% de vino tinto y entre el 60 y el 70% de tónica, mezcla que tras el removido de la misma, resulta ser una bebida de un sabor y unas cualidades agradables para el consumidor.

Evidentemente, la bebida obtenida con el procedimiento referido, podrá complementarse al ser servida con, por ejemplo, una rodaja de limón y unos cubitos de hielo, o cualquier otros componentes, y en donde la mezcla de vino tinto y la tónica se realizará a una temperatura normal de consumo para el vino tinto y normal de consumo para la tónica, es decir la mezcla a una temperatura que puede oscilar entre 8 y 12°C para el vino y una temperatura que puede oscilar entre 4 y 10°C para la tónica.

Ejemplo práctico

En una forma de realización, se mezcla el 35% de vino tinto y un 65% de tónica, habiéndose suministrado el vino tinto a una temperatura de 12°C, y la tónica a una temperatura de 6°C. Dicha bebida obtenida mediante la mezcla descrita, se complementa con una rodaja de limón y dos cubitos de hielo, de manera que la bebida obtenida resulta agradable en sabor para el consumidor.

5
10
15
20
25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento de obtención de una bebida, **caracterizado** porque consiste en mezclar vino tinto y tónica en un porcentaje comprendido entre el 30 y el 40% de vino tinto y el 60 y el 70% de tónica, a temperaturas de consumo para ambas bebidas de vino tinto

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

y tónica, y donde la mezcla de ambos componentes es removida.

2. Procedimiento de obtención de una bebida, según reivindicación 1, **caracterizado** porque el porcentaje de vino tinto es del 35% y el porcentaje de tónica del 65%.



① N.º solicitud: 201031415

② Fecha de presentación de la solicitud: 23.09.2010

③ Fecha de prioridad: **00-00-0000**

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤ Int. Cl.: **C12G3/04** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	BYRRH. [en línea] 30.08.2010 [Recuperado el 24.11.2010]. Recuperado de internet URL: < http://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Byrrh&oldid=381880476 >	1,2
Y	Tinto de verano [en línea] 1.08.2010 [Recuperado el 24.11.2010]. Recuperado de internet URL: < http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Tinto_de_verano&oldid=39198271 >	1,2
Y	ÁVILA, V., ARNAU, E. Vinos y licores del prior: 150 recetas sencillas y naturales para elaborarlos en casa. Tikal ediciones. 1999. ISBN 84-305-8914-7. Página 166.	1,2
A	The webtender: Dubonnet Rouge. [en línea] 14.05.2008 [Recuperado el 19.11.2010] Recuperado de internet URL: < http://web.archive.org/web/20080514001446/http://www.webtender.com/db/ingred/28 >	1,2
A	Ricas tapas lusas y un cóctel de oporto para un "bom proveito". [en línea] 14.05.2010. [Recuperado el 24.11.2010] Recuperado de internet URL: < http://www.diariodecadiz.es/articulo/feriadelpuerto2010/700606/ricas/tapas/lusas/y/coctel/oporto/para/bom/proveito.html >	1,2
A	Tónica (bebida) [en línea] 21.07.2006 [Recuperado el 24.11.2010] Recuperado de internet URL: < http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=T%C3%B3nica_(bebida)&oldid=3978003 >	1,2

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: TODAS

Fecha de realización del informe
25.11.2010

Examinador
A. Barrios de la Fuente

Página
1/5

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

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, WPI, INTERNET.

Fecha de Realización de la Opinión Escrita:

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1,2	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1,2	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 se publica.

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	Byrrh. [en línea] 30.08.2010 [Recuperado el 24.11.2010]. Recuperado de internet URL: < http://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Byrrh&oldid=381880476 >	30.08.2010
D02	Tinto de verano [en línea] 1.08.2010 [Recuperado el 24.11.2010]. Recuperado de internet URL: < http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Tinto_de_verano&oldid=39198271 >	01.08.2010
D03	ÁVILA, V., ARNAU, E. Vinos y licores del prior: 150 recetas sencillas y naturales para elaborarlas en casa. Tikal ediciones. 1999. ISBN 84-305-8914-7.	1999
D04	The webtender: Dubonnet Rouge. [en línea] 14.05.2008 [Recuperado el 19.11.2010] Recuperado de internet URL: < http://web.archive.org/web/20080514001446/http://www.webtender.com/db/ingred/28 >	14.05.2008
D05	Ricas tapas lusas y un cóctel de oporto para un "bom proveito". [en línea] 14.05.2010. [Recuperado el 24.11.2010] Recuperado de internet URL: < http://www.diariodecadiz.es/article/feriadelpuerto2010/700606/ricas/tapas/lusas/y/coctel/oporto/para/bom/proveito.html >	14.05.2010
D06	Tónica (bebida) [en línea] 21.07.2006 [Recuperado el 24.11.2010] Recuperado de internet URL: < http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=T%C3%B3nica_(bebida)&oldid=3978003 >	21.07.2006

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 presente solicitud tiene por objeto un procedimiento de obtención de una bebida que consiste en mezclar vino tinto y tónica en determinados porcentajes.

D01 hace referencia a una bebida alcohólica que se define como una mezcla de vino tinto con tónica.

D02 hace referencia a una bebida alcohólica a base de vino tinto y gaseosa.

D03 divulga una receta para la preparación de un vino quinado.

D04 divulga una bebida alcohólica que contiene vino tinto y quinina, además de otras especias.

D05 hace referencia a una bebida alcohólica a base de vino blanco, tónica y hojas de menta.

D06 proporciona información relativa a la tónica.

NOVEDAD (art. 6 Ley de Patentes 11/86)

La reivindicación 1 hace referencia a un procedimiento para la obtención de una bebida que consiste en mezclar vino tinto (30-40%) y tónica (60-70%). La reivindicación 2 concreta que el porcentaje de vino tinto ha de ser del 65 % y el de tónica el 35%.

El documento D01 hace referencia a una bebida alcohólica denominada "Byrrh" que se define como una mezcla de vino tinto y tónica, si bien no se detallan los porcentajes en que se encuentra cada componente.

En base al documento D01 y al resto de documentos anteriormente mencionados, se considera que las reivindicaciones 1 y 2 son nuevas, en el sentido del artículo 6 de la ley de Patentes 11/86.

ACTIVIDAD INVENTIVA (art. 8, Ley de Patentes 11/86)

D01 es el documento del estado de la técnica más próximo al objeto de la presente solicitud. La diferencia principal entre D01 y el objeto de la solicitud, es que en D01 no se hace referencia a los porcentajes en que se encuentran el vino tinto y la tónica.

La elección de los distintos porcentajes en que se encuentra cada componente en la bebida reivindicada se considera una mera opción al no referirse en la solicitud efectos o propiedades inesperadas respecto a la elección de otros porcentajes distintos. Por lo tanto, no se aprecia actividad inventiva en el objeto de las reivindicaciones 1 y 2.

El documento D02 hace referencia a una bebida alcohólica que consiste en mezclar vino tinto y gaseosa.

La diferencia principal entre el objeto de la presente solicitud y D02, es que se utiliza tónica en lugar de gaseosa. La tónica es otra bebida carbonatada no alcohólica que se caracteriza principalmente por su sabor amargo. Este sabor amargo es resultado de la adición de quinina o quina, que se obtiene de la corteza de un árbol denominado quino.

El documento D03 divulga una receta para la elaboración de vino quinado (que como su propio nombre indica, contiene quina o quinina) que consiste en mezclar vino tinto y corteza de quino macerada.

En base a lo expuesto, un experto en la materia trataría de combinar, con una expectativa razonable de éxito, las enseñanzas técnicas de los documentos D02 y D03, para desarrollar un método de obtención de una bebida próximo al reivindicado.

Nuevamente, la elección de los porcentajes en que se encuentran los componentes de la bebida reivindicada, en ausencia de otros datos que indiquen que existe un efecto técnico inesperado derivado de dicha elección, se consideran una mera opción y carecen por tanto de actividad inventiva.

Por lo tanto y en base a lo expuesto, se considera que las reivindicaciones 1 y 2 no implican actividad inventiva según el artículo 8 de la LP, Ley de patentes 11/86.