



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS  
ESPAÑA



(11) Número de publicación: **2 364 060**

(21) Número de solicitud: **201030087**

(51) Int. Cl.:

**A23L 1/39** (2006.01)

**A23L 1/212** (2006.01)

(12)

## SOLICITUD DE PATENTE

A1

(22) Fecha de presentación: **25.01.2010**

(43) Fecha de publicación de la solicitud: **24.08.2011**

(43) Fecha de publicación del folleto de la solicitud:  
**24.08.2011**

(71) Solicitante/s: **Rodolfo Blanco Herbella**  
c/ Santiago de Compostela, 84  
28035 Madrid, ES  
Julián Serrano Arzola

(72) Inventor/es: **Blanco Herbella, Rodolfo y**  
**Serrano Arzola, Julián**

(74) Agente:  
**Gómez-Acebo y Duque de Estrada, Ignacio**

(54) Título: **Producto alimenticio a base de ajo, tomate y pimiento rojo, y procedimiento para su preparación.**

(57) Resumen:

Producto alimenticio a base de ajo, tomate y pimiento rojo, y procedimiento para su preparación.

Producto alimenticio a base de ajo, tomate y pimiento rojo, que comprende, en porcentaje en peso de la mezcla agua al 37.07%, ajos al 24.89%, tomate troceado al 21.18%, pulpa de choriceo al 15.89, sal al 0.53% y perejil fresco al 0.42%.

Procedimiento para la preparación de un producto alimenticio a base de ajo, tomate y pimiento rojo, que comprende las etapas:

- (a) añadir en un recipiente todos los ingredientes y mezclar en frío, hasta conseguir una mezcla homogénea
- (b) triturar la mezcla obtenida
- (c) envasar en bolsas
- (d) congelar y empaquetar.

## DESCRIPCIÓN

Producto alimenticio a base de ajo, tomate y pimiento rojo, y procedimiento para su preparación.

5 La presente invención consiste en un producto alimenticio a base de ajo, tomate y pimiento rojo, y procedimiento para su preparación, con objeto de describir los componentes y el proceso utilizado en la elaboración, envasado y presentación de dicho producto alimenticio.

10 En general los alimentos son perecederos, por lo que necesitan ciertas condiciones de tratamiento, conservación y manipulación. Su principal causa de deterioro es el ataque por diferentes tipos de microorganismos, como bacterias, levaduras y mohos. Esto implica grandes costes económicos, tanto para los fabricantes, por deterioro de materias primas y productos elaborados antes de su comercialización, como para distribuidores y consumidores.

15 Además, los alimentos alterados pueden ser muy perjudiciales para la salud, por lo que se han desarrollado diferentes métodos físicos o químicos como el calentamiento, deshidratación o congelación entre otros, para evitar estas alteraciones. Así, las técnicas de conservación han permitido que alimentos estacionales sean de consumo permanente.

20 La invención propuesta describe el procedimiento llevado a cabo para preparar un producto alimenticio a base de ajo, tomate y pimiento rojo, incluyendo su envasado y congelado para su conservación.

25 Para la elaboración del producto alimenticio de la invención, se hacen necesarios los siguientes ingredientes en porcentaje en peso total del producto alimenticio:

- agua, en porcentaje en peso de la mezcla desde 25% hasta 45%, siendo preferentemente 37.07% en peso
- ajos, en porcentaje en peso de la mezcla desde el 15% hasta el 35%, siendo preferentemente 24.89% en peso
- tomate troceado, en porcentaje en peso de la mezcla desde 15% hasta 30%, siendo preferentemente 21.18% en peso
- pulpa de choricero, en porcentaje en peso de la mezcla desde 10% hasta 20%, siendo preferentemente 15.89% en peso
- sal, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.3% hasta 0.8%, siendo preferentemente 0.53% en peso
- perejil fresco, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.2% hasta 0.6%, siendo preferentemente 0.42% en peso.

30 Así, el procedimiento que la invención propone comprende las siguientes etapas:

- (a) añadir en un recipiente todos los ingredientes y mezclar en frío, hasta conseguir una mezcla homogénea
- (b) triturar la mezcla obtenida
- (c) envasar en bolsas
- (d) congelar y empaquetar.

45

50

55

60

65

**REIVINDICACIONES**

5 1. Producto alimenticio a base de ajo, tomate y pimiento rojo, **caracterizado** porque comprende los siguientes ingredientes en porcentaje en peso de la mezcla final:

- agua, en porcentaje en peso de la mezcla desde 25% hasta 45%, siendo preferentemente 37.07% en peso
- ajos, en porcentaje en peso de la mezcla desde el 15% hasta el 35%, siendo preferentemente 24.89% en peso
- 10 tomate troceado, en porcentaje en peso de la mezcla desde 15% hasta 30%, siendo preferentemente 21.18% en peso
- 15 pulpa de choricerio, en porcentaje en peso de la mezcla desde 10% hasta 20%, siendo preferentemente 15.89% en peso
- 20 sal, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.3% hasta 0.8%, siendo preferentemente 0.53% en peso
- perejil fresco, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.2% hasta 0.6%, siendo preferentemente 0.42% en peso.

25 2. Procedimiento para la preparación de un producto alimenticio a base de ajo, tomate y pimiento rojo, **caracterizado** porque comprende las siguientes etapas:

- (a) añadir en un recipiente todos los ingredientes y mezclar en frío, hasta conseguir una mezcla homogénea
- (b) triturar la mezcla obtenida
- 30 (c) envasar en bolsas
- (d) congelar y empaquetar.

35

40

45

50

55

60

65



②1 N.º solicitud: 201030087

②2 Fecha de presentación de la solicitud: 25.01.2010

③2 Fecha de prioridad:

## INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤1 Int. Cl.: **A23L 1/39** (2006.01)  
**A23L 1/212** (2006.01)

### DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	"Crema roja de tomate y pimiento". 02.12.2009. Recuperado de Internet el 22.06.2011. <URL: <a href="http://comecommigoelblogdepalmira.over-blog.es/article-ha-vuelto-la-temporada-de-las-cremas-y-sopas-calentitas-crema-roja-de-tomate-y-pimiento-40407475.html">http://comecommigoelblogdepalmira.over-blog.es/article-ha-vuelto-la-temporada-de-las-cremas-y-sopas-calentitas-crema-roja-de-tomate-y-pimiento-40407475.html</a>	1
A	US 20070141229 A1 (BONSALL, H.) 21.06.2007, todo el documento.	1-2
A	ES 2347033 A1 (LUZ MARÍA RODRÍGUEZ) 22.10.2010, todo el documento.	1
X		2
A	US 20030003199 A1 (PÉREZ, R.P.) 02.01.2003, todo el documento.	1
A	ES 2288338 A1 (RESTAURANTE EL MOSQUI, S.A.) 01.01.2008, todo el documento.	1
A	CN 1102960 A (WANG P) 31.05.1995, Resumen de la base de datos WPI World Patent Index). Recuperado de EPOQUE. Nº acceso 1997-281761 (26), DW 199726.	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:

Fecha de realización del informe 27.06.2011	Examinador I. Galíndez Labrador	Página 1/4
--	------------------------------------	---------------

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

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 27.06.2011

**Declaración****Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)**

Reivindicaciones 1-2  
Reivindicaciones

SI  
NO

**Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)**

Reivindicaciones 1  
Reivindicaciones 2

SI  
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	"Crema roja de tomate y pimiento". 02.12.2009. Recuperado de Internet el 22.06.2011. <URL: <a href="http://comeconmigoelblogdepalmira.over-blog.es/article-ha-vuelto-la-temporada-de-las-cremas-y-sopas-calentitas-crema-roja-de-tomate-y-pimiento-40407475.html">http://comeconmigoelblogdepalmira.over-blog.es/article-ha-vuelto-la-temporada-de-las-cremas-y-sopas-calentitas-crema-roja-de-tomate-y-pimiento-40407475.html</a>	
D02	US 20070141229 A1 (BONSALL, H.)	21.06.2007
D03	ES 2347033 A1 (LUZ MARÍA RODRÍGUEZ)	22.10.2010
D04	US 20030003199 A1 (PÉREZ, R.P.)	02.01.2003
D05	ES 2288338 A1 (RESTAURANTE EL MOSQUI, S.A.)	01.01.2008
D06	CN 1102960 A (WANG P)	31.05.1995

**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 solicitud a estudio tiene por objeto un producto alimenticio a base de: 15-35% de ajo, 15-30% de tomate, 10-20% de pimiento rojo choricerio, 25-45% de agua, 0,3-0,8% de sal, y 0,2-0,6% de perejil. Los ingredientes se mezclan en frío, se Trituran, se envasan en bolsas y se Congelan.

El documento D1 mencionado en el Informe sobre el Estado de la Técnica hace referencia a una crema roja de pimiento y tomate cuyos ingredientes son 4 tomates, 4 pimientos morrones, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 1 cc de caldo vegetal, sal, pimienta, medio litro de agua y opcionalmente pimentón picante. Las verduras salpimentadas con el caldo vegetal y el agua se cocinan en la olla a presión. A continuación las verduras escurridas, junto con el caldo, se pasan por la batidora y a continuación por el chino.

El documento D2 se refiere a una salsa casera a base de 48,2-62,5% de tomates crudos o guisados, dependiendo de que se desee una salsa fresca o cocinada, 3,8-5,9% de pasta de tomate, 14,5-19,5% de cebolla, menos del 0,5% de varios tipos de pimientos, 0,5-1% de ajo triturado, 1,2-1,5% sal especiada, 4,5-6,5% de zumo de limón, 2-3,5% de perejil, 10-13% de agua y menos del 0,5% de cilantro. Para conseguir una salsa más o menos picante se añade uno u otro pimiento en mayor o menor cantidad en función de lo picante que sea cada uno.

El documento D3 divulga un condimento para la sazón de alimentos cocinados a base de 1 Kg de tomates, 500 gr de cilantro, 800 gr de cebolla, pimientos verde y rojo, 800 gr de cada uno, 100 gr de ajo, 400 ml de aceite de girasol, 1,5 l de agua, 3 gr de romero, orégano, cúrcuma, albahaca, hierbabuena, perejil, laurel molido, tomillo, comino y salvia, 4 gr de cada uno. Se extrae la piel de aquellos ingredientes que lo requieran, se eliminan las semillas, se pican los ingredientes, se licúan y se obtiene una mezcla que se envasa y se conserva en frío. Este documento se considera que destruye la Actividad Inventiva de la reivindicación 2 de la solicitud analizada, según el artículo 8 de la Ley 11/1986, de 20 de Marzo, de Patentes.

El hecho de que se congele o no depende exclusivamente de que el consumo vaya o no a ser inmediato.

El documento D4 describe la producción de una salsa a partir de tomates y una mezcla de condimentos secos que incluye pimiento chile, ajo, sal, orégano y comino.

El documento D5 divulga un sofrito para añadir a otros platos en el que se sofríe un 14% de ajos, un 26% de ñoras y un 20% de tomate en un 40% de aceite de oliva. Una vez frío se Tritura y se envasa.

El documento D6 hace referencia a una salsa integrada por pimiento chino como ingrediente principal, tomate, ajo y sésamo. El pimiento se Tritura y se mezcla con los demás ingredientes.

A la vista del Estado de la Técnica se considera que la reivindicación 1 de la solicitud posee Actividad Inventiva. Las reivindicaciones 1-2 cumplen el requisito de Novedad, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley de Patentes.