



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **2 366 072**

⑫ Número de solicitud: 201000418

⑤① Int. Cl.:
C12G 3/06 (2006.01)
C12G 3/04 (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE PATENTE

A1

④③ Fecha de presentación: **30.03.2010**

④③ Fecha de publicación de la solicitud: **17.10.2011**

④③ Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
17.10.2011

⑦① Solicitante/s: **Rosa María Frasés Domenech**
Ausias March, nº 9 - 3ª
03770 El Vergel, Alicante, ES

⑦② Inventor/es: **Casals Campos, José Antonio**

⑦④ Agente: **Urizar Anasagasti, José Antonio**

⑤④ Título: **Licor de forna.**

⑤⑦ Resumen:
Licor de forna.

El licor de forna, es una bebida alcohólica digestiva elaborada con ingredientes naturales, como la *Ziziphus jujuba* (azufaifa), fruta autóctona, siendo su principal componente, además de alcoholes y hierbas, este licor está elaborado con los ingredientes, *Ziziphus jujuba* (azufaifa), café, tomillo, canela y anís, todos los ingredientes se introducen en barrica de roble, con un tiempo predeterminado, para obtener el licor con sabor y aroma específico.

ES 2 366 072 A1

DESCRIPCIÓN

Licor de forna.

Objeto de la invención

El objeto de la presente patente de invención, según se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a una bebida alcohólica digestiva elaborada con ingredientes naturales, como la *Ziziphus jujuba* (azufaifa), fruta autóctona, siendo el principal componente además de alcoholes y hierbas.

Antecedentes de la invención

En la actualidad no existe en el mercado ningún producto (licor), basado como elemento principal en la *Ziziphus jujuba* (azufaifa), que es el fruto de un pequeño arbusto, muy ramificado, este pequeño arbusto con su fruto, son especies muy repartidas por regiones tropicales y subtropicales, este arbusto se conoce como azufeifo y su fruto *Ziziphus jujuba* (azufaifa), se encuentra en la región mediterránea.

La aplicación de la *Ziziphus jujuba* (azufaifa) fruto, esta siendo utilizado para usos terapéuticos, como laxante, productos pectorales y anticatarral etc.

Esta patente presenta un licor novedoso, no existe en el mercado, con un sabor y aroma muy diferente y característico, que le hace ser muy novedoso a los licores que se comercializan.

Este licor tiene una mezcla de sabores y texturas que aporta al paladar un sin fin de sensaciones, todo debido a la mezcla de sus ingredientes, al proceso de su elaboración, así como una de las características principales, como es el momento en el cual se debe recolectar los distintos ingrediente, principalmente el componente principal la *Ziziphus jujuba* (azufaifa), para conseguir la textura y el sabor tan diferente a los existente en el mercado.

Descripción de la invención

Este licor es una bebida alcohólica digestiva elaborada con ingredientes naturales a base del fruto *Ziziphus jujuba* (azufaifa), alcoholes y hierbas.

Esta bebida (licor), se obtiene por medio de un proceso de elaboración a base de una esmerada selección y calidad de los ingredientes, así como, teniendo en cuenta el tiempo preciso para la maceración que debe tener este tipo de licor, y conseguir la textura de todos los componentes, así como, la obtención del sabor y aroma característico, muy diferente de los existentes.

Este licor esta elaborado con los siguientes ingredientes; *Ziziphus jujuba* (Azufaifa) (16%), Café (1%), Tomillo (2%), Canela (1%), y Anís (80%).

Esta bebida (licor), se consigue realizando una esmerada selección de los ingredientes y teniendo en cuenta el tiempo preciso para la maceración exacta de este tipo de bebida (licor).

Las características, selección y proceso que deben reunir los componentes o ingredientes para la obtención del licor, que:

El Tomillo, se debe recolectar sin tener flor.

El Café, tiene que ser en grano y de tueste natural.

La Canela, tiene que ser en rama, porque es la que guarda más sabor.

Anís, de gran calidad, componente que se aporta en gran cantidad.

La *Ziziphus jujuba* (Azufaifa), que es el principal ingrediente, se tiene que coger del arbusto o planta en su punto medio.

El recipiente donde se ubican todos estos ingredientes es una barrica de roble.

Limpieza de todos los ingredientes antes de proceder a su introducción en la barrica de roble.

Macerar todos los componentes en la barrica durante 9 meses.

Durante los 3 meses siguientes se procede al control del sabor y aroma que han desprendido todos los ingredientes.

Filtrado para la retirada de las impurezas que quedan de los ingredientes.

Así como, el embotellado del producto, (licor) obtenido.

Realización preferente de la invención

Para procesar esta bebida (conocida como licor de forna), se debe realizar un proceso de selección muy específico para obtener el sabor y aroma que aporte dicha bebida (licor).

El tomillo en su recogida tiene que estar sin flor, pues al cogerlo con flor produciría un sabor diferente al deseado, este tomillo se deja secar durante 7 días antes de procesarlo.

El café en grano debe realizarse con un proceso de tueste natural, en todos sus granos, para conseguir que en el proceso de la bebida (licor), no pierda el sabor natural de café que debe aportar.

La canela debe ser de buena calidad, seleccionando el corazón de la rama que es la que aporta un sabor más intenso.

La *Ziziphus jujuba* (azufaifa) fruto, se debe realizar de una selección muy específica, eligiendo la de mayor calidad y aspecto, así como, estar en su punto medio, ni muy madura ni muy verde para que aporte ese sabor característico.

La *Ziziphus jujuba* (azufaifa) una vez seleccionada pasan por un sistema de limpiado muy riguroso.

Una vez todos los ingredientes seleccionados y preparados, se procede a introducir primero el anís en la barrica de roble, luego el tomillo, la canela, los granos de café y la *Ziziphus jujuba* (azufaifa). A continuación se procede a cerrar la barrica ya que de ella depende la calidad del producto, (bebida o licor de forna).

El siguiente proceso es dejar macerar durante un tiempo de 9 meses.

Una vez transcurrido ese tiempo, se procede a abrir la barrica y se va controlando el sabor y aroma que han desprendido todos los ingredientes y cuando se obtiene el sabor deseado se retira la *Ziziphus jujuba* (azufaifa), el café, el tomillo y la canela.

El siguiente proceso para que se obtenga el sabor deseado puede llegar hasta 3 meses.

Una vez retirado todos los ingredientes se procede a su filtrado, ya que en el tiempo de la maceración pueden quedar trozos de fruta, hierbas, de los ingredientes introducidos y obtener un producto limpio.

Verificado que el producto esta limpio se procede a su embotellado.

Este producto se debe servir frío para potenciar su máximo sabor y calidad.

Una vez descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como, una forma de llevarla

a la práctica, solo nos queda por añadir que, en su conjunto y partes que la componen, es posible introducir cambios de forma, ingredientes y posicionamiento,

siempre y cuando dichas alteraciones no varíen sustancialmente las características de la invención que se reivindican a continuación.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. El licor de forna es una bebida alcohólica digestiva elaborada con ingredientes naturales, como la *Ziziphus jujuba* (azufaifa), fruta autóctona, siendo su principal componente, además de alcoholes y hierbas, **caracterizada** porque, esta elaborada por los ingredientes, *Ziziphus jujuba* (azufaifa) 16%, café 1%, tomillo 2%, canela 1%, y anís 80%.

2. El licor de forna, según la reivindicación 1, **caracterizada** porque, los ingredientes deben tener las siguientes características, la *Ziziphus jujuba* (azufaifa), se tiene que coger del arbusto en su punto medio, el tomillo cuando se recolecta tiene que ser sin flor, el café en grano y tueste natural, y la canela debe ser en

rama, porque es la que guarda más sabor.

3. Procedimiento para elaborar el licor de forna, según las reivindicaciones 1 y 2, **caracterizada** porque, una vez seleccionados y preparados los ingredientes se procede a introducir primero el anís en la barrica de roble, luego el tomillo, la canela, los granos de café y la *Ziziphus jujuba* (azufaifa), se deja macerar un tiempo de 9 meses, transcurrido este tiempo se abre la barrica y se va controlando el sabor y aroma, alcanzando 3 meses, posteriormente se retiran los ingredientes y se realiza el filtrado para retirar los trozos de fruta, y hierbas de los ingredientes introducido verificando que el licor este limpio, entonces se procede a su embotellamiento.



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201000418

②② Fecha de presentación de la solicitud: 30.03.2010

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **C12G3/06** (01.01.2006)
C12G3/04 (01.01.2006)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	CN 101525569 A (SHENG J.) 09.09.2009, (resumen) [en línea] [recuperado el 02.03.2011] Recuperado de EPO WPI Database.	1-3
A	CN 101428115 A (CAO Y.) 13.05.2009, (resumen) [en línea] [recuperado el 02.03.2011] Recuperado de EPO WPI Database.	1-3
A	CN 101543610 A (CAO Y.) 30.09.2009, (resumen) [en línea] [recuperado el 02.03.2011] Recuperado de EPO WPI Database.	1-3
A	KR 20080086147 A (KIM J-S) 25.09.2008, (resumen) [en línea] [recuperado el 02.03.2011] Recuperado de EPO WPI Database.	1-3
A	CN 1163058 A (PEOP. REP. CHINA) 29.10.1997, (resumen) [en línea] [recuperado el 02.03.2011] Recuperado de STN CAPLUS Database.	1

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
04.03.2011

Examinador
A. Sukhwani

Página
1/4

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

C12G, 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, BIOSIS, NPL, X-FULL, CAPLUS, FSTA, AGRICOLA, CABA, CROPU, PASCAL, SCISEARCH

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 04.03.2011

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

Reivindicaciones 1-3
Reivindicaciones

SI
NO

Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)

Reivindicaciones 1-3
Reivindicaciones

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	CN 101525569 A (SHENG J.)	09.09.2009
D02	CN 101428115 A (CAO Y.)	13.05.2009
D03	CN 101543610 A (CAO Y.)	30.09.2009
D04	KR 20080086147 A (KIM J-S)	25.09.2008
D05	CN 1163058 A (PEOP. REP. CHINA)	29.10.1997

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 invención tiene por objeto de protección un licor que se presenta como bebida alcohólica digestiva elaborada con ingredientes naturales como son: *Zizyphus jujuba* (azufaifa) en un 16%, café un 1%, tomillo 2%, canela 1% y anís 80% (reivindicación 1).

Los ingredientes que se incorporan al licor deben ser recolectados de modo que el fruto de *Zizyphus* se haga en el punto medio del arbusto, el tomillo se recolecta sin flor, el café en grano y tueste natural, y la canela en rama (reivindicación 2).

También es objeto de protección el procedimiento para elaborar el licor que pasa por las etapas de: seleccionados y preparados los ingredientes, se introduce primero el anís en una barrica de roble, luego el tomillo, la canela, los granos de café y la azufaifa. Se deja macerar durante 9 meses, tras los cuales se abre la barrica, se va controlando el saber y el aroma durante 3 meses, posteriormente se retiran los ingredientes y se filtra (reivindicación 3).

NOVEDAD

Los documentos citados **D01** a **D04** se refieren a bebidas alcohólicas o licores medicinales que llevan *Zizyphus jujuba* (jujube, en inglés) junto con otros ingredientes. Así,

- **D01** divulga un vino para el cuidado de la salud que se prepara con jujuba e incorpora canela y anís. El vino se prepara llevando un contenedor con licor blanco donde se añaden los componentes que se dejan durante 120 a 130 días (resumen).
- **D02** se refiere a un licor medicinal que comprende jujuba, canela y otros componentes que se dejan en vino rojo durante 45 a 60 días (resumen).
- **D03** también se refiere a un licor medicinal que incorpora entre otros muchos ingredientes jujuba y canela que se dejan todos en vino tinto durante 90 días (resumen).
- **D04** divulga la preparación de un licor con frutos de *Zizyphus* en alcohol y otros componentes que se dejan en la oscuridad durante una a tres semanas (resumen).
- **D05** se refiere a una bebida para la salud no alcohólica que comprende frutos de jujuba y café junto con otros componentes.

Ninguno de los documentos citados divulga todos los componentes de la invención *Zizyphus*, café, canela tomillo y anís en un licor ni en las cantidades reivindicadas.

Por ello, se puede concluir, a la vista de los documentos D01 a D05 citados, que las reivindicaciones **1 - 3** son nuevas de acuerdo con el Artículo 6 LP 11/86.

ACTIVIDAD INVENTIVA

El objeto de preparar una bebida alcohólica digestiva con *Zizyphus*, café, tomillo, canela y anís en las cantidades reivindicadas no resulta obvio para el experto en la técnica, a la vista de los documentos citados D01 a D05, que si bien son del estado de la técnica porque divulgan bebidas que incorporan *Zizyphus* y otros componentes como la canela, el anís o el café, no lo hacen con todos estos componente y tampoco divulgan el tomillo como ingrediente tal como lo hace la solicitud en estudio.

Además, en ningún documento el anís está en un 80%, no coincidiendo tampoco las cantidades de los otros componentes por lo que no resulta evidente para el experto llegar a preparar un licor con anís en un 80% y *Zizyphus* en un 16%, además de café, canela y tomillo tal como lo hace la invención reivindicada.

Por ello, se puede concluir, a la vista de los documentos citados, que las reivindicaciones **1 - 3** tienen actividad inventiva según el Artículo 8 LP 11/86.