

①9



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



①1 Número de publicación: **2 379 924**

②1 Número de solicitud: 201031476

⑤1 Int. Cl.:
A23L 1/39 (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE PATENTE

A1

②2 Fecha de presentación: **06.10.2010**

④3 Fecha de publicación de la solicitud: **07.05.2012**

④3 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
07.05.2012

⑦1 Solicitante/s: **VALLE DE ORCE, S.L.**
Polígono Industrial San Juan
c/ Murcia, nº 1-3
03158 Catral, Alicante, ES

⑦2 Inventor/es: **Sánchez Rosales, Amparo**

⑦4 Agente/Representante:
Carpintero López, Mario

⑤4 Título: **Gazpacho sin tomate.**

⑤7 Resumen:

Gazpacho sin tomate.

La invención se refiere a un gazpacho sin tomate que comprende al menos un producto base distinto de tomate, junto con pimiento, harina de almendra, aceite, vinagre y sal, en el que el producto base puede ser sandía, melón, calabacín, etc.

ES 2 379 924 A1

DESCRIPCIÓN

Gazpacho sin tomate.

5 Campo de la invención

La presente invención se refiere de manera general al campo de la alimentación y la cocina, y de manera más específica a un gazpacho sin tomate refrescante adecuado para su consumo en verano y/o en regiones y zonas de temperatura elevada.

10

Antecedentes de la invención

Ya se conoce en la técnica la preparación de un gazpacho según diversas recetas. Todas estas recetas tienen en común el uso de tomate como producto base para dar sabor al gazpacho. Sin embargo, sigue existiendo en la técnica la necesidad de otros tipos de gazpacho que prescindan del uso de tomates, para de ese modo proporcionar alimentos refrescantes y originales especialmente adecuados para su consumo durante épocas de calor, tales como en verano o en regiones en las que las temperaturas son generalmente elevadas.

20

Sumario de la invención

La presente invención se refiere a un gazpacho sin tomate que comprende al menos un producto base distinto de tomate, junto con pimiento, harina de almendra, aceite, vinagre y sal. Según un aspecto particularmente preferido de la invención, dicho producto base puede ser sandía, melón, calabacín, o cualquier otro producto o combinación de los mismos que proporcione un sabor y consistencia agradables y un producto final refrescante y sabroso.

25

Descripción detallada de las realizaciones preferidas

30

Según la realización preferida de aplicación de la presente invención, se proporciona un gazpacho de sandía constituido por los siguientes ingredientes en las siguientes cantidades preferidas:

35

Ingrediente	Cantidad
Sandía	2 kg (55%)
Aceite de oliva	200 g (5,5%)
Pepino	260 g (7,2%)
Pimiento	200 g (5,5%)
Ajos	50 g (1,35%)
Cebollas	100 g (2,75%)
Comino	5 g (0,135%)
Vinagre	200 g (5,5%)
Harina de almendra	20 g (0,55%)
Sal	25 g (0,675%)
Sorbato	10 g (0,275%)
Pan rallado	50 g (1,35%)
Agua	500 g (13,5%)

40

45

50

55

Evidentemente, tal como entenderán los expertos en la técnica, las cantidades y porcentajes facilitados anteriormente sólo son ilustrativos y podrán variarse dentro de intervalos adecuados, siempre que el producto final obtenido sea un gazpacho sin tomate refrescante con un sabor y consistencia agradables.

60

Además, pueden realizarse modificaciones al ejemplo facilitado anteriormente sin por ello apartarse del alcance de la presente invención. Por ejemplo, el producto base principal del gazpacho sin tomate de la invención no se limita a sandía, mostrado sólo a modo de ejemplo en el caso anterior, y puede ser por ejemplo melón, calabacín, o cualquier otro producto que se desee para proporcionar un gazpacho sin tomate con cualidades organolépticas deseables por el consumidor.

65

ES 2 379 924 A1

De los ingredientes mostrados a modo de ejemplo en la tabla anterior, no todos son imprescindibles para preparar un gazpacho sin tomate deseable según la presente invención. Los ingredientes principales requeridos son el producto base (en el caso anterior sandía), pimiento, harina de almendra (que al ser espesante, da cuerpo al producto final además de sabor), aceite (preferiblemente, aunque no necesariamente, aceite de oliva), vinagre y sal. El resto de ingredientes mostrados en la tabla anterior son ingredientes deseables que se añaden al gazpacho sin tomate según la realización preferida de la invención, pero que pueden omitirse en otras realizaciones de la misma. Asimismo podrán añadirse otros ingredientes adicionales sin por ello apartarse del alcance de la presente invención, tal como entenderán los expertos en la técnica.

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

ES 2 379 924 A1

REIVINDICACIONES

5 1. Gazpacho sin tomate que comprende al menos un producto base distinto de tomate, junto con pimiento, harina de almendra, aceite, vinagre y sal.

2. Gazpacho sin tomate según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el producto base se elige del grupo que comprende sandía, melón y calabacín.

10 3. Gazpacho sin tomate según la reivindicación 2, **caracterizado** porque el producto base es sandía.

4. Gazpacho sin tomate según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque comprende además al menos un ingrediente seleccionado del grupo que comprende pepino, ajos, cebollas, comino, sorbato, pan rallado y agua.

15 5. Gazpacho sin tomate según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque el aceite es aceite de oliva.

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201031476

②② Fecha de presentación de la solicitud: 06.10.2010

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/39** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
Y	"Gazpacho de sandía con y sin tomate", Recuperado de Internet el 20.04.2011, <URL: http://www.cocinandoencasa.net/2010/09/gazpacho-de-sandia-con-y-sin-tomate.html	1-2,4
A		3,5
Y	"Receta de Ajoblanco con melón", Recuperado de Internet el 20.04.2011, <URL: http://www.elblogalternativo.com/2009/09/24/receta-de-ajoblanco-con-melon/	1-2,4
A	"Gazpacho de melón", Recuperado de Internet el 25.04.2011, <URL: http://conpanypostre.blogspot.com/2010/08/gazpacho-de-melon.html , 01.08.2010.	1-2,4-5
A	"Crema de melón", Recuperado de Internet el 25.04.2011, <URL: http://www.cocinaya.com/recetas/2007/11/crema-melon	1-2,4
A	CHARY SERRANO "Gazpacho con calabacín, pimiento y pepino", Recuperado de Internet el 25.04.2011, <URL: http://www.gastronomiacordoba.com/Concurso%20moto/Recetas%20recibidas/Septiembre/Gazpacho%20con%20calabacin,%20pimiento%20y%20pepino,%20Chary%20Serrano.html , versión en caché de Google, 10.09.2008	1-2,4-5
A	"Receta de gazpacho verde" Recuperado de Internet, <URL: http://www.elblogalternativo.com/2009/07/24/receta-de-gazpacho-verde/	1-2,4-5
A	"Receta de gazpacho de sandía", Recuperado de Internet el 25.04.2011, <URL: http://www.pepekitchen.com/articulo/gazpacho-sandia/ , 30.06.2009	1-5

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
26.04.2011

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, WPI

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 26.04.2011

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-5	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 3, 5	SI
	Reivindicaciones 1-2, 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 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	"Gazpacho de sandía con y sin tomate", Recuperado de Internet el 20.04.2011, <URL: http://www.cocinandoencasa.net/2010/09/gazpacho-de-sandia-con-y-sin-tomate.html	
D02	"Receta de Ajoblanco con melón", Recuperado de Internet el 20.04.2011, <URL: http://www.elblogalternativo.com/2009/09/24/receta-de-ajoblanco-con-melon/	
D03	"Gazpacho de melón", Recuperado de Internet el 25.04.2011, <URL: http://conpanyopstre.blogspot.com/2010/08/gazpacho-de-melon.html , 01.08.2010.	
D04	"Crema de melón", Recuperado de Internet el 25.04.2011, <URL: http://www.cocinaya.com/recetas/2007/11/crema-melon	
D05	CHARY SERRANO "Gazpacho con calabacín, pimiento y pepino", Recuperado de Internet el 25.04.2011, <URL: http://www.gastronomiacordoba.com/Concurso%20moto/Recetas%20recibidas/Septiembre/Gazpacho%20con%20calabacin,%20pimiento%20y%20pepino,%20Chary%20Serrano.html , versión en caché de Google, 10.09.2008.	
D06	"Receta de gazpacho verde" Recuperado de Internet, <URL: http://www.elblogalternativo.com/2009/07/24/receta-de-gazpacho-verde/	
D07	"Receta de gazpacho de sandía", Recuperado de Internet el 25.04.2011, <URL: http://www.pepekitchen.com/articulo/gazpacho-sandia/ , 30.06.2009.	

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 gazpacho sin tomate que comprende al menos un producto base distinto del tomate, junto con pimiento, harina de almendra, que también actúa de espesante, aceite, que puede o no ser de oliva, vinagre y sal. Dicho producto base se elige del grupo que comprende sandía, melón y calabacín. Puede incluir además un ingrediente seleccionado de entre pepino, ajo, cebolla, comino, sorbato, pan rallado y agua.

El documento D1 citado en el Informe sobre el Estado de la Técnica divulga un gazpacho de sandía con o sin tomate que comprende 600 gr de pulpa de sandía, tomate rallado, en su caso, 1 diente de ajo, medio pimiento verde, 30 gr de aceite de oliva, 10 gr de vinagre de manzana, albahaca, sal y pimienta.

El documento D2 describe una receta de Ajoblanco con melón cuyos ingredientes son 150 gr de almendras, 550 gr de melón sin piel, sin pepitas y troceado, 50 gr de pan, 2 ajos pelados, 100 ml de aceite, 50 ml de vinagre y agua al gusto.

Estos dos documentos conjuntamente se considera que destruyen la actividad inventiva, según el artículo 8 de la Ley 11/1986, de 20 de Marzo, de Patentes, del documento analizado, ya que sería obvio para un experto en la materia combinar ambos documentos de manera que obtuviera un producto con la misma composición del que nos ocupa.

El documento D3 se refiere a un gazpacho de melón a base de medio melón pequeño, un pimiento verde, 3 rebanadas de pan de molde, 3 cucharadas de vinagre de manzana, 4 cucharadas de aceite de ajo y un chorrito de aceite de oliva.

El documento D4 hace referencia a una crema de melón cuyos ingredientes son: 1 hueso de jamón, 1 zanahoria, 1 cebolla, 1 puerro, 250 gr de pan de molde, 2 dl de nata líquida, 1 l de agua, 1 melón mediano, 50 gr de almendra molida, 0,5 dl de vinagre, 1 dl de aceite, sal y un cuarto de litro de agua con gas. Se sirve frío

El documento D5 divulga un gazpacho con calabacín, pimiento y pepino que comprende también ajo, aceite de oliva, vinagre, agua y sal.

El documento D6 describe una receta de gazpacho verde cuyos ingredientes son: 200 gr de espinacas, 2 pimientos verdes, 2 pepinos pelados, 100 gr de pan integral, 1 ajo, 100 ml de aceite de oliva, 50 ml de vinagre, sal y agua.

Por último, El documento D7 divulga una receta de gazpacho de sandía integrado por 800 gr de pulpa de sandía, pelada y sin semillas, un diente de ajo, medio calabacín pelado, medio pimiento rojo, una cucharadita de sal, 5 cucharadas de vinagre de vino blanco o de manzana, 150 cc de aceite de oliva y opcionalmente una cucharadita de azúcar.

A la vista del Estado de la Técnica, se considera que las reivindicaciones 1-5 cumplen con el requisito de Novedad, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley de Patentes.