

①9



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



①1 Número de publicación: **2 382 644**

②1 Número de solicitud: 201001465

⑤1 Int. Cl.:

**A23L 1/24** (2006.01)

**A23L 1/39** (2006.01)

①2

SOLICITUD DE PATENTE

A1

②2 Fecha de presentación: **16.11.2010**

④3 Fecha de publicación de la solicitud: **12.06.2012**

④3 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:  
**12.06.2012**

⑦1 Solicitante/s: **Juan José Frías de Frutos**  
**c/ Tarrasa, nº 1 - 2º**  
**28026 Madrid, ES**

⑦2 Inventor/es: **Frías Poza, Basilio**

⑦4 Agente/Representante:  
**No consta**

⑤4 Título: **Salsa brava tradicional.**

⑤7 Resumen:

Salsa brava tradicional, que se fabrica de forma artesanal, siendo para uso alimentario con patatas y carnes rojas, caracterizada por su sabor picante.

Su elaboración se realiza con los siguientes ingredientes: tomate frito, tomate natural, guindillas cayena, harina de trigo, pimentón, tres pastillas de caldo de carne, sal, agua y aceite.

ES 2 382 644 A1

**DESCRIPCIÓN**

Salsa brava tradicional.

5 **Objeto de la invención**

La presente memoria descriptiva se refiere a una solicitud de patente de invención correspondiente a una salsa denominada “brava” cuya finalidad es ser usada como complemento en el campo alimentario, especialmente para las patatas y carnes rojas.

10

**Antecedentes de la invención**

Conociendo el solicitante la existencia de numerosas salsas muy parecidas, puede asegurar que ésta es diferente, es natural, hecha de forma auténticamente casera. Fácil de preparar.

15

**Descripción de la invención**

La salsa brava objeto de la invención propone hacer una salsa picante apta para su consumo en el campo de la alimentación, especialmente para acompañamiento de patatas, carnes rojas, etc.

20

Los ingredientes de esta salsa son:

1. Tomate frito.
2. Tomate natural.
3. Guindillas cayena.
4. Harina de trigo.
5. Pimentón.
6. Tres pastillas de caldo de carne.
7. Sal.
8. Agua.
9. ½ Litro de aceite de oliva.

25

30

35

40

**Realización de la invención**

La realización de esta salsa es muy sencilla.

45

Los porcentajes para 20 Kg. son: 2,650 Kg. de tomate frito, 4,250 Kg. de tomate natural, 1 mortero de guindilla cayena, 650 g. de harina de trigo, 3 cucharadas soperas de pimentón dulce, 3 pastillas de caldo de carne, 200 g. de sal, ½ litro de aceite de oliva, 8 litros de agua.

50

El orden de mezclar los ingredientes es importante: se pone un recipiente lo suficientemente grande para dichas cantidades.

55

Se echa el aceite de oliva, se calienta; se añade la harina y se rehoga, removiendo hasta conseguir una pasta uniforme; se añade el tomate natural, se remueve; se añade el pimentón y el tomate frito, remover hasta su completa emulsión; añadir las guindillas machacadas; y completar el recipiente con agua. Deshacer las tres pastillas de caldo de carne en agua caliente y añadir junto con la sal a la mezcla, remover y dejar cocer a fuego lento durante una hora. Después, pasarlo todo por la batidora hasta conseguir una salsa fina y homogénea.

60

65

**REIVINDICACIONES**

5 1. Salsa brava, **caracterizada** porque para la obtención de 20 Kg. se usan: 2,650 Kg. de tomate frito, 4,250 Kg. de tomate natural, un mortero de guindilla cayena, 650 g. de harina de trigo, 3 cucharadas soperas de pimentón dulce, 3 pastillas de caldo de carne, 200 g. de sal, 8 litros de agua y ½ litro de aceite de oliva.

10 2. Salsa brava, según la reivindicación 1, destinada a ser utilizada especialmente con patatas y carnes rojas, **caracterizada** por su sabor picante.

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA  
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201001465

②② Fecha de presentación de la solicitud: 16.11.2010

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/24** (2006.01)  
**A23L1/39** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
Y	Cocina muy sencilla. Patatas bravas [en línea] Abril del 2009. Recuperado de internet. URL: < <a href="http://cocineroandaluz.blogspot.com/2009/04/0047-patatas-bravas.html">http://cocineroandaluz.blogspot.com/2009/04/0047-patatas-bravas.html</a> >	1,2
Y	Cocina fácil en imágenes. Patatas bravas [en línea]. Mayo de 2008. Recuperado de internet: URL: < <a href="http://web.archive.org/web/20080520080259/http://cocinafacilenimagenes.blogspot.com/2007/07/patatas-bravas-2.html">http://web.archive.org/web/20080520080259/http://cocinafacilenimagenes.blogspot.com/2007/07/patatas-bravas-2.html</a> >	1,2
A	El puchero de Nora. Tapas. Patatas bravas.[en línea] Marzo de 2010. Recuperado de internet: URL: < <a href="http://elpucherodenora.blogspot.com/2010/03/tapas.html">http://elpucherodenora.blogspot.com/2010/03/tapas.html</a> >	1,2
A	Patatas bravas, una receta de cocina más de esta fantástica salsa. [en línea]. 15 de Agosto de 2010. Recuperado de internet: URL:< <a href="http://web.archive.org/web/20100815124625/http://www.recetasonline.net/patatas-bravas-una-receta-de-cocina-mas-de-esta-fantastica-salsa/">http://web.archive.org/web/20100815124625/http://www.recetasonline.net/patatas-bravas-una-receta-de-cocina-mas-de-esta-fantastica-salsa/</a> >	1,2
A	Salsa brava. [en línea] 2006. Recuperado de internet: URL: < <a href="http://cocinando.blogia.com/2006/020601-salsa-brava.php">http://cocinando.blogia.com/2006/020601-salsa-brava.php</a> >	1,2
A	Patatas bravas receta original. [en línea] 15 de Octubre de 2010. Recuperado de internet: URL:< <a href="http://web.archive.org/web/20101015115530/http://www.cocinayrecetas.net/recetas/patatas-bravas-receta-original/">http://web.archive.org/web/20101015115530/http://www.cocinayrecetas.net/recetas/patatas-bravas-receta-original/</a> >	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  
27.12.2011

Examinador  
A. Barrios de la Fuente

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

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 27.12.2011

**Declaración**

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

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	Cocina muy sencilla. Patatas bravas [en línea] Abril del 2009. Recuperado de internet. URL:< <a href="http://cocineroandaluz.blogspot.com/2009/04/0047-patatas-bravas.html">http://cocineroandaluz.blogspot.com/2009/04/0047-patatas-bravas.html</a> >	Abril-2009
D02	Cocina fácil en imágenes. Patatas bravas [en línea]. Mayo de 2008. Recuperado de internet: URL< <a href="http://web.archive.org/web/20080520080259/http://cocinafacilenimagenes.blogspot.com/2007/07/patatas-bravas-2.html">http://web.archive.org/web/20080520080259/http://cocinafacilenimagenes.blogspot.com/2007/07/patatas-bravas-2.html</a> >	Mayo-2008
D03	El puchero de Nora. Tapas. Patatas bravas.[en línea] Marzo de 2010. Recuperado de internet: URL< <a href="http://elpucherodenora.blogspot.com/2010/03/tapas.html">http://elpucherodenora.blogspot.com/2010/03/tapas.html</a> >	Marzo-2010
D04	Patatas bravas, una receta de cocina más de esta fantástica salsa. [en línea].15 de Agosto de 2010. Recuperado de internet: RL< <a href="http://web.archive.org/web/20100815124625/http://www.recetasonline.net/patatas-bravas-una-receta-de-cocina-mas-de-esta-fantastica-salsa/">http://web.archive.org/web/20100815124625/http://www.recetasonline.net/patatas-bravas-una-receta-de-cocina-mas-de-esta-fantastica-salsa/</a> >	15-Agosto-2010
D05	Salsa brava. [en línea] 2006. Recuperado de internet: URL< <a href="http://cocinando.blogia.com/2006/020601-salsa-brava.php">http://cocinando.blogia.com/2006/020601-salsa-brava.php</a> >	2006
D06	Patatas bravas receta original. [en línea] 15 de Octubre de 2010. Recuperado de internet: URL< <a href="http://web.archive.org/web/20101015115530/http://www.cocinayrecetas.net/recetas/patatas-bravas-receta-original/">http://web.archive.org/web/20101015115530/http://www.cocinayrecetas.net/recetas/patatas-bravas-receta-original/</a> >	15-Oct-2010

**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 una salsa a la que se denomina salsa brava cuyos ingredientes son tomate, guindilla de cayena, harina de trigo, pimentón dulce, pastillas de caldo de carne, sal, agua y aceite de oliva.

Los documentos D01 y D02 divulgan distintas recetas para la elaboración de patatas bravas a los que se hará referencia más adelante.

El documento D03 divulga una receta de patatas bravas, en los que los ingredientes de la salsa son aceite de oliva, harina, pimentón picante, caldo de cocido, tomate frito o triturado, guindilla y sal.

El documento D04 divulga una receta de patatas bravas, en los que los ingredientes de la salsa son aceite, harina, pimentón picante, media pastilla de caldo de carne y agua. En este documento también se indica que existen muchas variaciones para elaborar la salsa brava, entre las que se incluye las recetas en las que las salsas llevan tomate.

El documento D05 divulga una receta de salsa brava cuyos ingredientes son caldo, harina, pimentón dulce, pimentón picante, aceite y sal.

El documento D06 divulga una receta de patatas bravas cuyos ingredientes para la salsa son; sal, harina, pimentón picante o tabasco y tomate frito. Se indica también la posibilidad de elaborar este tipo de salsas con caldo.

**NOVEDAD (Art. 6.1 ley 11/86)**

El objeto de las reivindicaciones 1-2 es nuevo en el sentido del artículo 6.1 de la Ley de patentes 11/86.

**ACTIVIDAD INVENTIVA (Art. 8.1 Ley 11/86)**

El objeto de la reivindicación 1 es una salsa denominada salsa brava para la que se usan distintos ingredientes en determinadas cantidades. Los ingredientes en cuestión son los siguientes; tomate natural y tomate frito, mortero de guindilla de cayena, harina de trigo, pimentón dulce, pastillas de caldo de carne, sal, agua y aceite de oliva.

Este tipo de salsas, denominadas "bravas" son muy conocidas en el estado de la técnica, y aunque los ingredientes que se utilizan para su elaboración pueden variar de unas salsas a otras, todas tienen un factor común que las caracteriza y que es su sabor picante.

El documento D01 se considera el documento del estado de la técnica más próximo al objeto de la reivindicación 1. En este documento se incluye la receta de una salsa brava cuyos ingredientes son aceite, harina, pimentón dulce, caldo de carne y tabasco. Aunque la receta en cuestión no incluye tomate, se señala en este documento la posibilidad de elaborar este tipo de salsas con o sin tomate, siendo las que incluyen tomate las más habituales.

Las diferencias principales entre el objeto de la reivindicación 1 y D01 son que se utilizan pastillas de caldo de carne en lugar de caldo de carne ya preparado y que se usa tabasco en lugar de guindilla de cayena. Puesto que el uso de caldo de carne preparado en lugar de pastillas de caldo de carne y agua se consideran equivalentes obvios, la diferencia principal se reduciría al uso de guindillas de cayena en lugar de tabasco.

El uso de guindillas de cayena o tabasco como equivalentes para conferir sabor picante a este tipo de salsas aparece divulgado en D02, donde se divulga una receta para la elaboración de una salsa brava que contiene aceite de oliva, harina, pimentón dulce, sal, agua y bien guindillas de cayena o tabasco.

Por lo tanto, a la luz de la combinación de las enseñanzas técnicas de ambos documentos, la elección de los ingredientes para la elaboración de la salsa objeto de la reivindicación 1, se considera que no implica actividad inventiva.

Por otro lado, y teniendo en cuenta las cantidades de los ingredientes utilizados, de la lectura de la reivindicación 1 se desprende que los componentes principales de la salsa brava reivindicada son, por un lado, el tomate, por ser el mayoritario, y por otro lado, los ingredientes que confieren a la salsa el sabor picante característico, que son la guindilla de cayena, cuya cantidad no se especifica concretamente, y el pimentón dulce. No obstante, aunque el componente picante se considera uno de los ingredientes principales, el hecho de añadir una cantidad mayor o menor de picante se considera que no es resultado de un esfuerzo inventivo sino que simplemente responde a un criterio subjetivo que atiende al gusto del consumidor.

Sobre la base de lo expuesto y considerando además que el resto de los ingredientes utilizados se utilizan bien en cantidades próximas a las que se divulgan en D01 y D02 (harina, aceite) o en pequeñas proporciones (caldo) respecto al volumen total de la salsa, se considera que el objeto de las reivindicaciones 1 y 2 no implica actividad inventiva para un experto en la materia en el sentido del artículo 8.1 de la Ley de patentes 11/86.