

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 383 974**

21 Número de solicitud: 201001581

51 Int. Cl.:

A23L 1/39 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación: **02.12.2010**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **28.06.2012**

43 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
28.06.2012

71 Solicitante/s:
FÉLIX PÉREZ CUEVAS
VELLA 68 3-5
08110 MONTCADA I REIXAC, Barcelona, ES

72 Inventor/es:
PÉREZ CUEVAS, FÉLIX

74 Agente/Representante:
Canela Giménez, María Teresa

54 Título: **SALSA.**

57 Resumen:

Salsa, de las de tipo picante, en especial una salsa para acompañar carnes, pescado, verduras, etc., adecuada en especial como una salsa para barbacoas. Para obtener aproximadamente 2,5 l de sustancia se emplean los siguientes ingredientes en las siguientes proporciones aproximadas:

- 1 l de aceite vegetal, en especial de girasol
- 6 cl de vinagre
- 2,5 g de sal
- 16 g de ajo triturado
- 9,5 g de pimentón dulce
- 7 g de cayena molida
- 150 cl de huevo pasteurizado (entero).

ES 2 383 974 A1

DESCRIPCIÓN

SALSA

CAMPO DE LA INVENCION

La presente invención desarrolla una salsa y el procedimiento para su elaboración, especialmente
5 adecuada para acompañar patatas, carnes y pescados, o como salsa para barbacoas, siendo de las de tipo picante, con la particularidad de obtener un agradable sabor con una sensación picante atemperada que se asimila de forma progresiva por parte del consumidor.

10

ANTECEDENTES

Las salsas son un elemento culinario esencial, utilizadas ampliamente desde tiempos remotos en la elaboración de platos y comidas. Particularmente son
15 valoradas las salsas que incorporan algún tipo de picante que otorga un complemento especial a un alimento. A este picante, entre otras propiedades, se le atribuían cualidades terapéuticas.

20 Por ejemplo, la cayena o pimienta de cayena proviene de la América precolombina. Entró en Europa después del segundo viaje de Colón al Nuevo Mundo en 1494. Probablemente utilizada originariamente como una combinación de diferentes pimientos más o menos
25 picantes, tuvo en el pasado más utilidad terapéutica que culinaria.

El pimiento era útil por sus propiedades digestivas en casos de dispepsia y atonía estomacal, mejorando la
30 digestión y previniendo flatulencias, incluso combinada con quinina se utilizó como tratamiento para las fiebres

intermitentes y para realizar gárgaras y combatir el dolor de garganta.

Parece que la sustancia activa de la cayena es un aceite
5 tópico que alivia el dolor. Existe evidencia de que
puede eliminar la sustancia P de los terminales
nerviosos sensoriales locales, asociada al inicio de la
transmisión del estímulo doloroso, así como en un cierto
número de enfermedades como la artritis, psoriasis y
10 enfermedad intestinal inflamatoria.

Con el paso del tiempo y la selección de especies se han
delimitando dos variedades, el pimentón dulce y el
picante o pimienta de cayena. El sabor picante de esta
15 especia ha sido descrito como "picante, provocando un
intenso calor en la boca que dura algún tiempo" o como
"insoportable quemazón en la lengua". La responsabilidad
del picante o acritud de la cayena proviene de una
sustancia aceitosa, la capsaicina, que es un aceite
20 alcaloide soluble en medios ácidos, grasa o alcohol.

En general, las salsas picantes, en especial las que
incorporan pimienta de cayena o chiles, tienen la
particularidad de que su sabor picante se comunica a su
25 consumidor de una forma abrupta e intensa,
desvaneciéndose rápidamente, aunque manteniendo la
irritación del paladar, lo que en ocasiones dificulta la
degustación de la comida y previene de otra ingesta de
salsa que se antoja excesivamente fuerte. Las bebidas
30 refrescantes frías que contienen agua alivian en un
primer instante pero al difuminar por toda la boca el
alcaloide empeoran la situación.

En cambio, cuando la salsa se suaviza, limitando la proporción de picante al diluirla en el conjunto, se pierde fácilmente su sabor y mordiente característico
5 que hace tan atractiva una salsa picante.

Uno de los objetos principales de la presente invención es proporcionar una salsa picante que pueda acompañar patatas, carnes, pescados y/o verduras en la que el
10 sabor picante sea de asimilación progresiva y de acritud moderada, proporcionando una agradable experiencia, en la medida que se consume en una ingesta prolongada.

Otro de los objetos de la presente invención es
15 proporcionar una agradable salsa picante que permita su fabricación industrial y su distribución en la industria alimenticia como producto de consumo.

Estas y otras ventajas de la presente invención serán
20 más evidentes a lo largo de la descripción que sigue a continuación.

BREVE DESCRIPCION DE LA INVENCION

25

La presente invención lo es de una salsa, en especial una salsa picante de utilización indicada para acompañar patatas, carnes y pescados, como salsa de barbacoa, etc.

30 La salsa incorpora aceite vegetal, sal, ajo, pimentón dulce, cayena molida, huevo pasteurizado (entero) y vinagre.

Su procedimiento de elaboración es mezclar las proporciones a temperatura ambiente hasta obtener una masa homogénea.

5

EXPLICACION DETALLADA DE LA INVENCION

Consiste la invención en una salsa picante, en especial una salsa para acompañar patatas, carnes, pescado, 10 verduras, etc., adecuada por ejemplo como una salsa para barbacoas, en que está compuesta, para obtener aproximadamente 2,5 l de sustancia, de las siguientes partes:

- 15
- 1 l de aceite vegetal, en especial de girasol
 - 6 cl de vinagre
 - 2,5 g de sal
 - 16 g de ajo triturado
 - 9,5 g de pimentón dulce

20

 - 7 g de cayena molida
 - 150 cl de huevo pasteurizado (entero)

Estas cantidades son aproximadas y se sobreentiende que definen la proporción para fabricar una mayor cantidad 25 de salsa.

Para su elaboración, se mezclan todos los ingredientes en un recipiente de mezcla, y se remueve hasta obtener una pasta homogeneizada. La pasta de huevo se introduce 30 a su temperatura de conservación, sin necesidad de atemperarla, a la temperatura ambiente, esto es, entre 6°C y 36°C, aproximadamente.

El producto así obtenido tiene una elevada consistencia debido a la presencia del huevo y el aceite, a la vez que el picante proporcionado por la cayena queda
5 distribuido homogéneamente, liberándose su sustancia activa, el aceite de capsicum (capsaicina) mezclado con el aceite vegetal al mismo tiempo que se consume el cuerpo de la salsa. Esto representa una distribución
10 progresiva del picante al ingerir la salsa, evitando un picante abrupto e intempestivo, lo que permite su disfrute sin perder sus cualidades y facilitar su ingesta por un mayor espectro de consumidores.

El ajo contribuye a ligar la salsa y, gracias a la
15 allicina, proporcionar un sabor picante distinto del obtenido por la cayena, resultando en un agradable sabor de reminiscencias mediterráneas.

El vinagre representa un elemento de sabor pero también
20 un importante medio de conservación natural de la misma. Al igual que la sal y el pimentón dulce, que contribuyen a aderezar la salsa para obtener un sabor característico.

25 Es de mencionar que mientras que el ajo y la cayena contribuyen en diferente medida a la sensación picante de la salsa, el vinagre, el huevo pasteurizado y el aceite vegetal contribuyen a su disolución, realizando el objetivo de la salsa de la invención.

30

El pimentón dulce contribuye a subir el tono marrón de la salsa, diferenciándola visualmente de las salsas rosas, mientras que la sal la condimenta.

5 La invención es susceptible de realizarse añadiendo otros elementos no esenciales orientados a proporcionar cualidades de sabor sin modificar su esencia. También se prevé la utilización de otros aceites sustitutivos al aceite de girasol, solos o en combinación.

10

La invención contempla, aunque no se ha descrito, la utilización de aditivos, tanto colorantes como conservantes, que sean adecuados para la distribución comercial de la salsa. También, con objeto de su
15 comercialización, conservación y distribución, la invención prevé la utilización de envases adecuados, de acuerdo con el estado de la técnica, para dichos fines.

Se sobreentiende que en el presente caso pueden ser
20 variables cuantos detalles de acabado y forma no alteren la esencia de la invención.

REIVINDICACIONES

1.- SALSA, de las de tipo picante, en especial una salsa para acompañar carnes, pescado, verduras, etc., adecuada
5 en especial como una salsa para barbacoas, CARACTERIZADA porque para obtener aproximadamente 2,5 l de sustancia, está compuesta de las siguientes partes aproximadas:

- 1 l de aceite vegetal, en especial de girasol
- 10 - 6 cl de vinagre
- 2,5 g de sal
- 16 g de ajo triturado
- 9,5 g de pimentón dulce
- 7 g de cayena molida
- 15 - 150 cl de huevo pasteurizado (entero)

2.- SALSA, según la reivindicación 1, CARACTERIZADA por incorporar aditivos, principalmente conservantes y estabilizantes, configurados para su conservación y
20 distribución industrial.

3.- PROCEDIMIENTO para la elaboración de una salsa, tal como la descrita en la reivindicación 1ª, CARACTERIZADO porque se mezclan en un recipiente todos los
25 ingredientes descritos en dicha reivindicación 1, revolviéndolos hasta obtener una mezcla homogénea.

4.- PROCEDIMIENTO para la elaboración de una salsa, según la reivindicación 4, CARACTERIZADO porque dicha
30 mezcla en un recipiente de todos los ingredientes descritos en dicha reivindicación 1 se realiza a la

temperatura ambiente, esto es, entre 6°C y 36°C, aproximadamente.



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②¹ N.º solicitud: 201001581

②² Fecha de presentación de la solicitud: 02.12.2010

③² Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤¹ Int. Cl.: **A23L1/39** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	"Chimichurri" 08/03/2009. Recuperado de Internet el 29.09.2011. <URL; http://www.cheeef.com/4645/recetario/5503/	1
Y		2
A	"Recetas de salsas: Mojo picón o colorado, Salsa del ajo arriero, 28.11.2010. <URL: http://www.microcaos.net/ocio/cocina/recetas-de-salsas/	1
A	ES 2178974 A1 (ROLDÁN ALVAREZ, A.J.) 01.01.2003, todo el documento.	1
Y		2
A	DE 3936651 A1 (KOLARIC, Z.) 08.05.1991, todo el documento.	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 n.º:

Fecha de realización del informe
05.10.2011

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: 05.10.2011

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	"Chimichurri" 08/03/2009. Recuperado de Internet el 29.09.2011. <URL; http://www.cheeef.com/4645/recetario/5503/	
D02	"Recetas de salsas: Mojo picón o colorado, Salsa del ajo arriero, 28.11.2010. <URL: http://www.microcaos.net/ocio/cocina/recetas-de-salsas/	
D03	ES 2178974 A1 (ROLDÁN ALVAREZ, A.J.)	01.01.2003
D04	DE 3936651 A1 (KOLARIC, Z.)	08.05.1991

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

El documento considerado tiene por objeto una salsa picante para acompañar carnes, pescado, verduras, etc., adecuada especialmente como salsa barbacoa, cuyos ingredientes son aceite vegetal, especialmente de girasol, vinagre, sal, ajo triturado, pimentón dulce, cayena molida y huevo pasteurizado, pudiendo incorporar aditivos, principalmente conservantes y estabilizantes.

Dichos ingredientes se mezclan a 6°C-36°C hasta obtener una salsa homogénea.

El documento D1 mencionado en el Informe sobre el Estado de la Técnica divulga una salsa Chimichurri compuesta por su aceite de preferencia, ajos, vinagre de manzana, mostaza, huevo, sal y chile al gusto y agua si es necesario.

Los ingredientes se ponen en una licuadora y se va agregando aceite poco a poco.

El documento D2 describe:

- Una salsa de mojo picón o colorado a base de un majado de guindillas maceradas en vinagre con aceite de oliva, ajo, cominos, sal y pimentón

- Una salsa al ajo arriero cuyos ingredientes son aceite, ajos, pimentón dulce, guindilla y vinagre. Los ajos fileteados se doran en aceite con la guindilla, retirando ésta antes de que se quemé. Cuando estén dorados se retiran del fuego y se añade el pimentón y el vinagre.

El documento D3 hace referencia a una salsa integrada por vinagre blanco, atún en aceite, pimienta morrón en conserva, pan rallado, ajo, perejil, pimienta negra molida, guindilla picante picada, sal, pimentón dulce y aceite de oliva. Estos ingredientes se trituran conjuntamente hasta conseguir una mezcla homogénea, en la cual se incluyen los líquidos de conserva del atún y del pimienta morrón. Pueden obtenerse sabores más fuertes o más suaves variando el grado de picante de la mezcla.

Se considera que el documento D1 destruye la Actividad Inventiva, según el artículo 8 de la Ley 11/1986, de 20 de Marzo, de Patentes, de la reivindicación 1 de la solicitud a estudio, y la de la reivindicación 2, considerado conjuntamente con el documento D3, ya que, por un lado, el hecho de sustituir el pimentón dulce por la mostaza parece algo evidente para el experto en la materia y, por otro, se considera evidente que a la vista de los documentos D1 y D3 se puede obtener el mismo resultado que en la solicitud considerada, sometiendo a los ingredientes a triturado y mezcla en vez de a licuado. La adición del agua necesaria para aclarar una salsa, además, es algo ampliamente conocido y utilizado en la técnica.

El documento D4 se refiere a una salsa para carnes integrada por cebolla, agua, aceite, vinagre, sal, perejil, pimienta negra, paprika, orégano, ajo y cayena.

A la vista de los documentos mencionados, las reivindicaciones 1-2 de la solicitud analizada cumplen el requisito de Novedad, según el artículo 6 de la Ley de Patentes.