

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 391 328**

21 Número de solicitud: 201100484

51 Int. Cl.:

A23L 2/54

(2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación: **26.04.2011**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **23.11.2012**

43 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
23.11.2012

71 Solicitante/s:
**Emilia BARBERA CARRATALA (100.0%)
JUAN BTA. LAFORA 6 2 C
03002 ALICANTE, ES**

72 Inventor/es:
BARBERA CARRATALA, Emilia

74 Agente/Representante:
LÓPEZ MARCHENA, Juan Luis

54 Título: **REFRESCO DE ANIS CON AGUA GASIFICADA**

57 Resumen:

Refresco de anís con agua gasificada, concebido con la finalidad de ofrecer una bebida refrescante, sin alcohol ni azúcar, compuesta de: entre un 2% y un 35% de jarabe o esencia de anís; entre un 5% y un 25% de dióxido de carbono (CO₂); y un porcentaje complementario de agua, hasta alcanzar el 100% de la capacidad de 333 Mililitros, tomada como referencia o base unitaria de medida, siendo posible emplear potenciadores de sabor de anís o sustancias aromatizantes que maticen el sabor, con aroma a romero o limón, de modo que se logre un refresco que además aporte al consumidor las propiedades estimulantes del anís.

ES 2 391 328 A1

REFRESCO DE ANIS CON AGUA GASIFICADA

D E S C R I P C I O N

5

OBJETO DE LA INVENCION

10 La solicitud de Patente objeto de la descripción
se refiere al novedoso diseño y creación de un refresco, o
bebida refrescante elaborada sin alcohol y sin azúcar, que
está producida bajo la finalidad de servir propiamente como
dicho refresco, además de beneficiarse de las propiedades
15 del anís, como sustancia que mejora el aparato digestivo,
ya que la composición del refresco que caracteriza esta
invención comprende la utilización de los distintos tipos
de semillas de anís existentes, en forma de jarabe o de
esencias, diluidas en un porcentaje de agua gasificada
que se adiciona para alcanzar el total de la composición.

20

CAMPO DE LA INVENCION

25 El ámbito de aplicación de la invención es el
que abarca toda la industria dedicada a la fabricación o
elaboración y envasado de todo tipo de productos basados
en la producción de bebidas en general. Incluyendo además
en este mismo ámbito, los sectores destinados a obtener o
producir los extractos y jarabes de las semillas del anís
con carácter generalizado. Junto a sectores que se ocupen
30 de envasar o distribuir gas para productos alimentarios y
para bebidas. Sin olvidar, el sector encargado de elaborar
cualquier clase de agua carbonatada, con ácido carbónico;
dióxido de carbono; o por cualquier proceso de gasificado.
Así como aquellos sectores enmarcados en la producción de
35 aromas o extractos aromatizantes y potenciadores de sabor,

tanto, a partir de sustancias en polvo, como líquidas, en los elementos que componen la nueva bebida refrescante.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

5

Por parte de la solicitante, se desconoce en la actualidad la existencia de una invención que presente las características descritas en la propia memoria de esta solicitud de Patente, siendo su empleo totalmente novedoso.

10

Se conocen infinidad de productos o bebidas con gas y sin gas, que incorporan o están exentas de alcohol en su composición. E incluso con o sin azúcar. Todo ello aplicado a una gran variedad de sabores posibles.

15

Sin conocerse hasta el momento ningún refresco o bebida refrescante que se obtenga por la utilización de anís en combinación con agua gasificada, preferentemente, aunque sin excluir el uso del agua carbonatada, que logre ofrecer un producto en el que al tiempo que pueda servir de refresco, sin nada de alcohol y sin azúcar, estimule o contribuya mejorando la digestión de alimentos y todo el aparato digestivo, globalmente, por las cualidades del anís.

20

25

DESCRIPCION DE LA INVENCION

El refresco de anís con agua gasificada, al que se refiere propiamente la descripción, corresponde en este caso a la elaboración de determinada bebida refrescante compuesta de jarabe o esencia de anís común científicamente denominado como: *Pimpinella anisum*. Así como, también, de anís estrellado o, científicamente: *Illicium verum*. Con la posibilidad de utilizar solamente un tipo de anís o, en su caso, combinar diferentes especies de anís, como son las citadas, por ejemplo.

30

35

Comprendiéndose el rango porcentual utilizado y aplicable a la invención, entre un 2% y un 35% de jarabe de anís, extraído de las semillas de estas plantas.

5

Para aplicar los rangos variables de porcentajes de anís, se toma como 100% de la composición 1/3 de Litro o lo que es lo mismo: 333 Mililitros. Lo cual quiere decir que de la capacidad de 1/3 de Litro, entre un 2% y un 35% de la bebida refrescante es jarabe o esencia de anís.

10

Por otra parte, la composición incorpora entre un 5% y un 25% de: dióxido de carbono (CO₂), mezclado en agua (H₂O), corriente o potable, apta para el consumo.

15

De tal manera que el porcentaje de agua varía en una relación inversamente proporcional, respecto a cantidad de anís y de CO₂ empleado para elaborarse la composición del refresco de anís con agua gasificada.

20

Es decir, que si, por ejemplo, se utilizara el % máximo de anís o, el 35%, y el % máximo de CO₂ o, el 25% de gas, el porcentaje de agua será un máximo del 40%. Y, según se disminuya el porcentaje de anís; de CO₂; o la reducción de ambos componentes, aumentará el % de agua, empleada para la obtención de 1/3 de Litro de producto, (333 Mililitros).

25

Además de esta composición característica, en la invención se contempla la posibilidad de incorporar el uso de sustancias potenciadoras del sabor de anís, y sustancias aromatizantes en bajas proporciones, que estén relacionadas con extractos de hierbas aromáticas como es, por ejemplo, el romero, científicamente denominado: *Rosmarinus officinalis*, incluso extractos de cítricos como el limón. Todo ello con el fin de matizar el sabor de la bebida refrescante como

35

variaciones posibles, aunque, también pueden ser viables, otras sustancias aromáticas que ofrezcan diversos sabores de frutos; hierbas aromáticas; o cítricos.

5 Pero, como ha sido descrito, el refresco estará básicamente compuesto de anís, diluido en agua y con CO₂, para gasificar la mezcla combinada de sustancias con las que se ofrece esta bebida refrescante, y, beneficiarse de las propiedades tranquilizantes o calmantes y de ayuda en
10 la estimulación de la digestión de los alimentos que este jarabe o esencia de anís obtenido de semillas, produce como efectos característicos de sus propias cualidades.

15 Sin excluirse el uso de agua carbonatada por la aportación de ácido carbónico, o por otros procedimientos aplicables al gasificado en el envasado de bebidas con gas.

20 Y, por último, con la importante ventaja de no aportar en ningún caso la bebida o refresco característico el más mínimo porcentaje de alcohol ni de azúcar, total o parcialmente en la composición de esta novedosa bebida.

REALIZACION PREFERENTE DE LA INVENCION

25 Este refresco de anís con agua gasificada, se obtiene mediante la mezcla y combinación proporcional de varias sustancias o ingredientes que originariamente son la base de la composición.

30 Se trata de una bebida refrescante, compuesta del jarabe o la esencia de semillas de anís, con el que se ocupa un porcentaje que oscila entre un 2% y un 35% del total de la capacidad tomada como unidad de medida de referencia para la composición o base de proporción en el
35 cálculo aplicable a mayores y menores capacidades en que

se ofrezca envasada la bebida refrescante, que se elabora característicamente sin nada de alcohol ni de azúcar, y que estipula su volumen unitario de medida para producir la composición requerida en: 333 Mililitros, o, 1/3 de Litro de producto, que como se menciona se compondrá de anís, conjuntamente diluido en un porcentaje de agua que además es gasificada, según un rango porcentual entre: un 5% y un 25% de dióxido de carbono (CO₂), incorporado a la propia composición original que, junto al jarabe de anís con el agua, forman los componentes del refresco.

Iniciándose la aplicación de la invención, por ejemplo, con la utilización del 4% de anís del total del volumen o capacidad de referencia de: 333 Mililitros. Y, un 12% de CO₂. Por lo que, de agua incorporada a la mezcla se utilizará un 84%, para llegar a alcanzar el 100%. De la misma manera que podrán utilizarse otras combinaciones dentro de los márgenes porcentuales especificados.

Con la posibilidad de incorporar sustancias o aromatizantes y extracto de hierbas aromáticas o de cítricos sin que por ello se esté variando el refresco de anís con agua gasificada, ya que no se busca variar la composición determinada. Solamente, se intenta matizar el sabor de este refresco, bien con aroma de limón, o con aroma de romero.

Las sustancias o elementos utilizados para la producción del refresco de anís con agua gasificada, serán todos los descritos en la invención. Pudiéndose variar y modificar las composiciones en virtud de todas las posibles variaciones, entre los rangos porcentuales expresados.

Los términos en que queda descrita la presente memoria de la solicitud de Patente serán siempre tomados con carácter amplio y no limitativo.

R E I V I N D I C A C I O N E S

1.- Refresco de anís con agua gasificada, que se caracteriza porque comprende:

5

Entre un 2% y un 35% de jarabe o esencia de anís, *Pimpinella anisum* o *Illicium verum* o la combinación de ambas.

10

Entre un 5% y un 25% de dióxido de carbono (CO₂) o ácido carbónico.

Y un porcentaje complementario, hasta alcanzar el 100%, de agua.

15

2.- Refresco de anís con agua gasificada, según reivindicación anterior, que se caracteriza por contener, además, potenciadores de sabor de anís o sustancias aromatizantes de extractos de plantas aromáticas como el romero, o de cítricos como el limón, o de frutales.

20

3.- Procedimiento de obtención del refresco de anís con agua gasificada, según reivindicación número 1, que se caracteriza por comprender las siguientes etapas:

25

Etapas A: Diluir entre un 2% y un 35% de jarabe o esencia de anís, líquido o en polvo, con agua, en una proporción variable según sea la cantidad de anís y gas, para obtener el 100% de la capacidad de 333 Mililitros, o 1/3 de Litro, que ocupa la composición unitaria básica.

30

Etapas B: Introducir entre un 5% y un 25% de dióxido de carbono (CO₂) embotellado, al envasar la bebida.

35



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201100484

②② Fecha de presentación de la solicitud: 26.04.2011

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L2/54** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	GB 2187628 A (KORIA KANJI PURSHOTTAH) 16.09.1987, (todo el documento)	1-3
A	WO 2006/096144 A1 (YILDIZHAN SEZGIN) 14.09.2006, (todo el documento)	1-3
A	WO 2006/109200 A2 (YILDIZHAN SEZGIN) 19.10.2006, (todo el documento)	1-3

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
16.08.2012

Examinador
M. Cumbreño Galindo

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, MEDLINE, NPL, EMBASE, BIOSIS

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 16.08.2012

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-3	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-3	SI
	Reivindicaciones	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	GB 2187628 A (KORIA KANJI PURSHOTTAH)	16.09.1987
D02	WO 2006/096144 A1 (YILDIZHAN SEZGIN)	14.09.2006
D03	WO 2006/109200 A2 (YILDIZHAN SEZGIN)	19.10.2006

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 un refresco de anís con agua gasificada (reivindicaciones 1 y 2) y el procedimiento de obtención del mismo (reivindicación 3).

D01 anticipa una bebida no alcohólica a base de anís que comprende agua estéril, 20-40 g/l de extracto de anís, 20-40 g/l de sacarosa y en menor cantidad cardamomo y ácido cítrico. La bebida puede ser sin gas o carbonatada y, si se desea, puede mezclarse con bebidas alcohólicas.

D02 divulga una bebida alcohólica con anís que contiene azúcar, benzoato sódico, etanol, anís, aromas, ácido cítrico, colorantes, citrato sódico y agua estéril carbonatada.

D03 anticipa una bebida carbonatada con bajo contenido alcohólico que comprende etanol, conservante, sirope, saborizante de bebida carbonatada de frutas, anís y agua carbonatada.

NOVEDAD Y ACTIVIDAD INVENTIVA (Art. 6.1 y Art. 8.1 LP11/1986)

En la literatura consultada, constituida por documentos de patentes y por publicaciones científicas, se han encontrado bebidas que comprenden anís con agua gasificada. Sin embargo, en la documentación y bases de datos consultadas, a diferencia del refresco que es objeto de la presente solicitud, las bebidas encontradas contienen también azúcar y/o alcohol. Por consiguiente, las reivindicaciones de la 1 a la 3 cumplen con los requisitos de novedad y actividad inventiva.