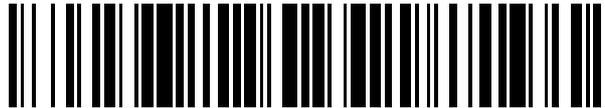


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 393 516**

21 Número de solicitud: 201100699

51 Int. Cl.:

**C12H 1/18** (2006.01)

**A23L 1/222** (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

**09.06.2011**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**21.12.2012**

43 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:

**21.12.2012**

71 Solicitantes:

**NATURAL COOKING S.L. (100.0%)**

**SAN PEDRO NÚM. 4**

**22340 BOLTAÑA, Huesca, ES**

72 Inventor/es:

**ANGULO PUEYO, M<sup>a</sup> Victoria y**

**TORRES GUILLAUMET, M. Mar**

54 Título: **COMPOSICIÓN Y PROCESO DE FABRICACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO EN FORMA DE SALSA A BASE DE UNA REDUCCIÓN DE VINO.**

57 Resumen:

Composición y proceso de fabricación de un producto alimenticio en forma de salsa a base de una reducción de vino preparado para aderezar, acompañar y decorar platos, mediante un proceso de cocción a presión atmosférica de los siguientes productos, vino (63,1%), azúcar (7,7%) y glucosa (28,9%) hasta su ebullición y posterior adición de aromas (0,3%).

ES 2 393 516 A1

## DESCRIPCION

Composición y proceso de fabricación de un producto alimenticio en forma de salsa a base de una reducción de vino.

### OBJETO DE LA PRESENTE INVENCION:

5 El objeto de la presente invención consiste en la elaboración de un producto alimenticio en forma de salsa a base de una reducción de vino apto para aderezar y decorar platos preparados.

Acorde al plato cocinado o preparado que se quiera aderezar o decorar se seleccionará el tipo de vino a usar, pudiendo ser vino tinto para carnes, vino blanco y rosado para pescados y postres, o de forma indistinta, según la imaginación y gusto del usuario.

### 10 CAMPO TÉCNICO DE LA INVENCION:

La presente invención se encuadra dentro del sector de la Industria Alimentaria. De forma más concreta, se refiere a una salsa, al tratarse de un preparado alimenticio resultado de la mezcla de distintos ingredientes comestibles y que sometidos al tratamiento culinario conveniente es útil, como aderezo y decoración de comidas o  
15 preparados alimenticios.

La salsa de la invención dentro de la misma composición puede presentar diferencias en la intensidad del color y en el sabor, dependiendo del tipo de vino y de la mezcla de aromas a utilizar.

Por lo que dentro del campo de la invención se considera protegida cualquier variación  
20 que se produzca en la cantidad de algún componente de la salsa en especial a lo referido a la variación en el tipo de vino o de aromas naturales o sintéticos a utilizar.

### ESTADO DE LA TÉCNICA ANTERIOR

El sector alimentario despierta un gran interés comercial el cual cada vez esta en más auge, siendo múltiples las patentes relacionadas con este sector, así como muchas de  
25 ellas relacionadas con las salas o aderezos culinarios.

Cabe indicar que aunque ya se conocen muchas salsas, todas de ellas se diferencian entre sí en aspectos cualitativos y cuantitativos de su composición.

En esta línea y tratando de buscar algo diferente y por lo tanto novedoso, la salsa de la invención es una salsa que no solo sirve para aderezar los platos cocinados o  
30 preparados sino que su utilidad despierta el sentido de la vista, ya que con ella se

pueden realizar todo tipo de filigranas y dibujos que hacen que esa comida presentada en la mesa adquiera un valor añadido.

### **DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION**

35 La composición del producto alimenticio en forma de salsa comprende un producto base obtenido a partir de los siguientes productos en la siguiente proporción en tanto por ciento (%) en peso:

Vino: 63,1%

Azúcar: 7,7%

Glucosa: 28,9%

40 Aromas: 0,3%

En un recipiente de cocción, se mezclan los ingredientes citados anteriormente exceptuando los aromas y se lleva a ebullición a presión atmosférica (70°-76°), momento a partir del cual ya se pueden añadir los aromas.

45 La cocción debe ser mantenida el tiempo suficiente entre 30-35 minutos para que la mezcla adquiera una consistencia más sólida, adquiriendo por lo tanto una mayor densidad.

50 Seleccionado el vino a partir del cual se elaborará la salsa, deberemos tener en cuenta que cuanto más alcohol tenga el vino del que partimos más baja será su densidad, a más baja temperatura hervirá, y mayor tiempo de cocción necesitará para adquirir esa consistencia.

De forma genérica la mayoría de los vinos embotellados oscilan entre valores de alcohol de 10° a 14° (diez a catorce grados), los vinos tintos suelen estar comprendidos entre 12° y 13° y los blancos y rosados entre 11,5° y 12°.

55 El proceso de cocción realizado a presión atmosférica, permite que los sabores se entremezclen, haciendo que los aromas aporten a la salsa un sabor característico y realzando dependiendo del tipo de vino y del aroma utilizado los propios sabores del vino, por otra parte el azúcar y la glucosa añadida le dan un sabor dulce.

60 La intensidad del color del producto final depende del tipo de vino utilizado, así como de la variedad de la uva utilizada para la fabricación del mismo, de forma general, cuando la salsa se hace a partir de vino tinto adquiere un color morado, con vino blanco color amarillo y con vino rosado color rosado.

El producto resultante es envasado convenientemente para su posterior comercialización y venta.

65 El obtener un producto denso permite que este se convierta en un elemento de decoración, pudiéndose hacer formas y filigranas en cualquier recipiente de mesa o en el propio alimento preparado.

La gran variedad de vinos existentes, conjugados con la gran variedad de aromas permiten que a partir de un mismo proceso de fabricación podamos ir de forma continua innovando y desarrollando nuevos productos.

70 La salsa así elaborada es susceptible de ser aplicada a cualquier tipo de alimento ya cocinado, o aplicado a un producto crudo, ya que este producto no se degrada a las temperaturas de cocción o de asado , a lo sumo se produce una reducción del volumen del mismo.

## REIVINDICACIONES

1. Composición y proceso de fabricación de un producto alimenticio en forma de salsa a base de una reducción de vino, caracterizado por sus cuatro ingredientes, vino, azúcar, glucosa y aromas.
- 5 2. Composición y proceso de fabricación de un producto alimenticio en forma de salsa a base de una reducción de vino, según la reivindicación primera, caracterizado porque las proporciones en que se mezclan sus ingredientes son las siguientes: 63,1% vino, 7,7% azúcar, 28,9% glucosa y 0,3% de aromas.
3. Composición y proceso de fabricación de un producto alimenticio en forma de salsa a base de una reducción de vino, según la reivindicación segunda y caracterizada  
10 porque se realiza en tres etapas.
4. Composición y proceso de fabricación de un producto alimenticio en forma de salsa a base de una reducción de vino, según la reivindicación segunda y tercera caracterizado porque en la primera etapa se mezclan un 63,1% vino, 7,7% azúcar, 28,9% glucosa y se lleva a ebullición a presión atmosférica (70°-76°).
- 15 5. Composición y proceso de fabricación de un producto alimenticio en forma de salsa a base de una reducción de vino, según la reivindicación segunda y tercera caracterizado porque en la segunda etapa se adiciona tras la ebullición 0,3% de aromas.
6. Composición y proceso de fabricación de un producto alimenticio en forma de salsa a base de una reducción de vino, según la reivindicación segunda y tercera  
20 caracterizado porque en la tercera etapa se mantiene la mezcla en proceso de cocción entre 30-35 minutos.
7. Composición y proceso de fabricación de un producto alimenticio en forma de salsa a base de una reducción de vino, obtenida por el procedimiento de las reivindicaciones  
25 1 a 6 caracterizada por ser una salsa que manteniendo la misma composición puede presentar diferencias en la intensidad del color y en el sabor, dependiendo del tipo de vino y de los aromas a utilizar.
8. Uso de la salsa obtenida por el procedimiento de las reivindicaciones 1 a 6 en la industria alimentaria para aderezar y decorar cualquier tipo de alimento cocinado,  
30 crudo o para ser asado.



OFICINA ESPAÑOLA  
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201100699

②② Fecha de presentación de la solicitud: 09.06.2011

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **C12H1/18** (2006.01)  
**A23L1/222** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Escuela de Hostelería de Leioa. "Reducción de Pedro Ximénez" [on line] antes del 27.04.2011. [Recuperado el 19.11.2012]. Recuperado de Internet: URL: <a href="http://www.toroalbala.com/PDF/recetas/ReduccionPX.pdf">http://www.toroalbala.com/PDF/recetas/ReduccionPX.pdf</a>	1-8
X	"Directo al Paladar. El sabor de la Vida". "Cómo hacer reducción de Pedro Ximénez" [on line] 18.05.2012. [Recuperado el 19.11.2012]. Recuperado de Internet: URL: <a href="http://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/como-hacer-reduccion-de-pedro-ximenez">http://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/como-hacer-reduccion-de-pedro-ximenez</a>	1-8
A	"Comida Típica Colombiana. Frutas con reducción de vino tinto y especias" [on line] 25.01.2011. [Recuperado el 19.11.2012]. Recuperado de Internet: URL: <a href="http://recetariocolombiano.blogspot.com.es/2011/01/frutas-con-reduccion-de-vino-tinto-y.html">http://recetariocolombiano.blogspot.com.es/2011/01/frutas-con-reduccion-de-vino-tinto-y.html</a>	1-8
A	"Lazy Blog. Las Recetas de Pakus". "Cómo hacer reducción de vino" [on line] 18.05.2010. [Recuperado el 19.11.2012]. Recuperado de Internet: URL: <a href="http://www.lazyblog.net/2010/05/como-hacer-reduccion-de-vino.html">http://www.lazyblog.net/2010/05/como-hacer-reduccion-de-vino.html</a>	1-8

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  
20.11.2012

Examinador  
A. Maquedano Herrero

Página  
1/4

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

C12H, 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: 20.11.2012

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones 2-8	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-8	<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	Escuela de Hostelería de Leioa. "Reducción de Pedro Ximénez" [on line] antes del 27.04.2011. [Recuperado el 19.11.2012]. Recuperado de Internet: URL: <a href="http://www.toroalbala.com/PDF/recetas/ReduccionPX.pdf">http://www.toroalbala.com/PDF/recetas/ReduccionPX.pdf</a>	
D02	"Directo al Paladar. El sabor de la Vida". "Cómo hacer reducción de Pedro Ximénez" [on line] 18.05.2012. [Recuperado el 19.11.2012]. Recuperado de Internet: URL: <a href="http://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/como-hacer-reduccion-de-pedro-ximenez">http://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/como-hacer-reduccion-de-pedro-ximenez</a>	
D03	"Comida Típica Colombiana. Frutas con reducción de vino tinto y especias" [on line] 25.01.2011. [Recuperado el 19.11.2012]. Recuperado de Internet: URL: <a href="http://recetariocolombiano.blogspot.com.es/2011/01/frutas-con-reduccion-de-vino-tinto-y.html">http://recetariocolombiano.blogspot.com.es/2011/01/frutas-con-reduccion-de-vino-tinto-y.html</a>	
D04	"Lazy Blog. Las Recetas de Pakus". "Cómo hacer reducción de vino" [on line] 18.05.2010. [Recuperado el 19.11.2012]. Recuperado de Internet: URL: <a href="http://www.lazyblog.net/2010/05/como-hacer-reduccion-de-vino.html">http://www.lazyblog.net/2010/05/como-hacer-reduccion-de-vino.html</a>	

**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 reivindica una salsa alimenticia a base de una reducción de vino, que contiene vino, azúcar, glucosa y aromas. Reivindica, asimismo, el procedimiento de fabricación. Para llevar a cabo dicho procedimiento de elaboración, se lleva el vino con los demás ingredientes a ebullición y se mantiene la cocción durante 30-35 minutos.

D01-D04 representan el estado de la técnica más cercano. D01 describe una receta para reducir (vino) Pedro Ximénez. Los ingredientes son vino, azúcar y glucosa. Se mezclan los ingredientes y se llevan a ebullición. En D02 se explica cómo se hace una reducción de (vino) Pedro Ximénez. Se utiliza vino, azúcar y, opcionalmente, glucosa y/o aromas, como hierbas aromáticas (romero). El conjunto se lleva a ebullición.

Tanto D03 como D04 se refieren a procedimientos para obtener reducciones de vino, pero en ellas se utiliza azúcar, pero no glucosa, aunque sí aromas.

La reivindicación 1 de la solicitud, que se refiere a una simple enumeración de ingredientes, se ve claramente anticipada por lo descrito en D02 en cuanto a su novedad.

El procedimiento de la solicitud, descrito en las reivindicaciones 2-8, se diferencia del descrito en D01 y D02 en las proporciones de los ingredientes. Sin embargo, se considera que no hay un efecto inesperado que haga suponer la existencia de una actividad inventiva en la solicitud frente al estado de la técnica anterior. Por otro lado, aunque en D01 no se utiliza aroma, se conoce del estado de la técnica anterior (D02-D04) la utilización de los mismos en salsas obtenidas de la reducción de vinos.

Por todo ello, se considera que las reivindicaciones 2-8 de la solicitud cumplen el requisito de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986, pero no la reivindicación 1. Por otro lado, las reivindicaciones 1-8 no cumplen el requisito de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986.