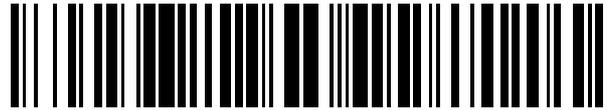


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 393 620**

21 Número de solicitud: 201100582

51 Int. Cl.:

**C12G 1/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

**20.05.2011**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**26.12.2012**

71 Solicitantes:

**Baldomero BOSCH CUBELLS (100.0%)  
JOAN AMADES, N° 22  
43785 BOT, Tarragona, ES**

72 Inventor/es:

**BOSCH CUBELLS, Baldomero**

54 Título: **BÁLSAMO DE VINAGRE.**

57 Resumen:

El bálsamo de vinagre, es un producto para uso alimenticio, como condimento de cualquier tipo de comida, que puede abarcar desde aperitivos hasta los postres, tanto si su uso es con el producto natural, como si se usa cocinando y con la característica de que contiene como ingrediente principal, al menos un 40% de vinagre de vino, combinado con un porcentaje que oscila entre un 20% y un 30% de mistela y otro porcentaje similar de almíbar de azúcar o bien sustituido este por idéntica cantidad de mosto concentrado.

**ES 2 393 620 A1**

## DESCRIPCIÓN

### Objeto de la invención

- 5 Poder ofertar un producto, denominado BALSAMO DE VINAGRE al consumidor, con un poder de utilización, que abarque el más amplio espectro posible dentro del sector de la alimentación; que mantenga sabor y aroma de los mejores vinagres de vino, pero diferenciado de estos por su menor acidez, valorada en ácido acético, entre otros factores.
- 10 Otro de los aspectos que priman en la invención, es ofrecer un producto de marcado carácter diferencial si se compara con los vinagres de vino, con los denominados "Vinagres balsámicos de Módena", o con los conocidos popularmente como "tipo Módena" o simplemente "Balsámicos", tanto en cuanto porqué los componentes y porcentajes de los mismos, utilizados en su elaboración difieren sustancialmente.
- 15 Una de las características básicas comunes en el vinagre de vino conocida, es la que debe tener un mínimo de 6 grados de acidez acética; otra singularidad es que debe estar carente de alcohol o tener como máximo un 1% en volumen.
- 20 Sirven también las mismas distinciones citadas anteriormente, para los "Vinagres balsámicos de Módena", los balsámicos "tipo Módena" o simplemente balsámicos.
- 25 En contraposición a los productos mencionados, se pretende que el BALSAMO DE VINAGRE, tenga una menor acidez acética, un contenido de alcohol bajó y que sólo pueda compararse con los otros productos enumerados en cuanto a utilización de algún componente similar, como puede ser el vinagre de vino como materia, pero siendo consciente que en cuanto a porcentajes de contenido en el producto, este diferirá sustancialmente.
- Para conseguir que el grado de satisfacción del consumidor sea elevado se incluyen otros componentes, como el mosto de uva, un producto natural que realza combinado con otros ingredientes el grado de aceptación.
- 30 El resumen de lo expuesto, objeto de la invención de este artículo nuevo, es ofrecerle de forma positiva al consumidor un producto audaz, porque se apuesta por un compuesto en el que uno de sus ingredientes sea el vinagre de vino, pero que al estar combinado con otros elementos, no produzca rechazo su acidez, atractivo por su aroma y sabor característico y útil como aderezo, tal cual, de cualquier comida, desde la que se toma como aperitivo, hasta la que se puede consumir en los postres, o reducido si se cocina con alimentos.
- 35 Problema existente en los vinagres
- Los vinagres se elaboran a partir de vinos, zumos de frutas, mosto de uva, etc. con el patrón común de cumplir la normativa, que es tener un mínimo de 6 grados de acidez, valorada en ácido acético para los de vino, de 5 grados para los de zumos de fruta y otros y carecer de alcohol.
- 40 Por lo tanto, la finalidad de los vinagres que es de lo único que tengo conocimiento, es ofrecer al mercado sólo productos en los que el consumidor asocia su uso, para ensaladas y en mucha menor medida a la producción de escabeche, ya que el rechazo del paladar de los consumidores, a los productos muy ácidos edulcorados o no, está totalmente demostrado.
- 45 Tras múltiples consultas personales realizadas durante un periodo dilatado de tiempo, con las preguntas; como: si usan dicho producto, de que clase es, si es de vino, manzana, miel, balsámico de módena, etc., para que lo usen, si es para condimentar ensaladas, cocinar, aderezar fresas o condimentar algún alimento, el resultado de las entrevistas y sus respuestas me conlleva a afirmar que el uso de un vinagre es más bien esporádico, que la preferencia en cuanto al tipo de vinagre varía según sabor y acidez y que cada vez más se apuesta por sabores más suaves y menos agresivos al paladar, en definitiva que lo ácido molesta muchísimo más que place.
- 50 La deducción formada tras este estudio es que:
- 55 a) Gustan los vinagres por el sabor que dan a los alimentos que se condimentan con ellos, a un segmento muy reducido de público.
- 60 b) Consumen los vinagres de manera esporádica, porque molesta su acidez, y en muchos casos su sabor, un porcentaje considerable de personas.
- c) Molesta la acidez elevada de estos a la mayoría de los encuestados y como resultado optan por no consumirlos.

Solución propuesta

5 La solución propuesta es un desmarque total de lo que actualmente se ofrece en el mercado y que son los vinagres típicos elaborados principalmente a base de vino; así como los denominados balsámicos, o vinagre balsámico de módena u otros.

10 ¿Cómo llegar a ello? Pues variando su formulación, el porcentaje de los componentes básicos similares, lo que dará como resultado el poder ofrecer un producto totalmente diferente a los otros artículos relacionados en este apartado.

Elaboración de este artículo?. En parte, con elementos comunes al de otros productos existentes en el mercado, pero con diferentes porcentajes como es el caso del vinagre de vino, producto que se usa tanto para comercializarlo solo, como ingrediente para elaborar el vinagre balsámico de módena o similares.

15 Introducir elementos diferenciadores como el zumo de uva (mosto) en suficiente cantidad como elemento nuevo, así como azúcar almibarado como otro componente ayudados de otros más minoritarios, que en conjunto ayuden a evitar el rechazo mayoritario como se ha mencionado en el apartado de: Problema existente en los vinagres.

20 Si al vinagre, mezclamos productos con un componente de acidez acética nula o casi nula, con la finalidad de proyectar al aparato gustativo un sabor mucho más agradable, menos agresivo, el grado de satisfacción y aceptación por parte del consumidor puede ser casi total.

Potenciar el aroma.

25 ¿Cómo?

La elaboración y utilización de buenos vinos para obtener un vinagre de calidad será la base para que se derive en positivo hacia el elemento final.

30 La extracción de aromas de los vinos obtenidos de diversas variedades de uva en el momento de la fermentación, junto a un envejecimiento adecuado de estos en recipientes de roble, tanto en vino, como posteriormente cuando se ha obtenido el vinagre, dará como resultado la obtención de un aroma peculiar.

35 Si se potencia el aroma y se disminuye el sabor ácido, molesto para la mayoría, al mezclarlo con los otros productos básicos, también se va a producir un emerger nuevo hacia un producto como el BALSAMO DE VINAGRE, con unas características propias que seduzcan al consumidor.

40 No sólo debe hablarse de una mayor aceptación por el gran segmento de personas que no aceptan un sabor ácido más o menos fuerte, que buscan sabores diferentes, sino también, de que por sus singularidades, este podrá ser útil en la preparación y condimentación de alimentos de forma ilimitada

**Descripción de la invención**

45 Procedimiento para la elaboración del bálsamo de vinagre.

Para la elaboración del BALSAMO DE VINAGRE, precisamos de varios componentes.

Mosto procedente de uva blanca o tinta.

50 Vinagre de vino.

Otros elementos que se relacionarán posteriormente.

55 A través de la trituración, despalillado y posterior prensado de la uva obtendremos el mosto para:

En primer lugar elaboración de mistela, otro de los elementos necesarios.

60 La mistela se elabora con la adición de alcohol vínico tras el inicio de la fermentación del mosto durante un corto espacio de tiempo.

Esta se depositará en recipiente para que vayan precipitando de forma natural parte de las impurezas, antes de iniciar un proceso de filtrado natural con placas de pasta de papel, previa a la utilización para la elaboración del bálsamo de vinagre.

En segundo lugar el mosto de uva blanca que no sea necesario para elaborar mistela se separará para la elaboración de vino.

5 En cuanto al mosto de la uva negra que se obtenga tras el triturado y que tampoco precise ser usado para la obtención de mistela, se depositará en depósitos de acero inoxidable, junto con la pulpa, piel y semillas del grano de uva, para que inicie la fermentación a fin de obtener vino tinto.

10 El vino blanco seguirá un proceso diferente, puesto que tras la adición necesaria de anhídrido sulfuroso al mismo, se procederá a un enfriamiento óptimo antes de iniciar la fermentación, para que precipiten y poder separar una notable cantidad de heces, siempre nocivas si se quieren obtener vinos de calidad.

La obtención del vino de elevada calidad, servirá de base para la obtención de vinagre de similar valoración, otro elemento más, necesario para la elaboración del producto mencionado.

15 Dispuesto ya del vino obtenido blanco o tinto este se adicionará a una base de vinagre de vino, en depósitos donde iniciará la acidificación por un sistema similar al método Orleans, durante un periodo superior a 12 meses.

20 Completada esta, se trasegará a barricas o depósitos de roble para un envejecimiento por un periodo superior a los 2 años. El vinagre reserva es otro de los componentes que se utiliza en la elaboración del bálsamo de vinagre.

Por volumen cuantitativo otro de los elementos a usar es el almíbar, líquido obtenido tras la ebullición de agua con azúcar.

25 Una vez elaborado el almíbar se deposita en un depósito isotérmico junto con una porción de vinagre para que realicen ambos componentes una leve fermentación a la temperatura adecuada, en un breve espacio de tiempo.

La utilización del almíbar como componente básico en la elaboración, puede sustituirse por mosto concentrado de uva en la misma proporción, con densidades similares.

30 Estos productos vinagre, mistela, almíbar avinagrado o mosto avinagrado servirán de base para la elaboración del BALSAMO DE VINAGRE.

Preparación antes del envasado:

35 El vinagre, la mistela y el almíbar avinagrado, o el mosto concentrado avinagrado, se mezclarán en un depósito con agitador incorporado cuya función será la de conseguir un producto perfectamente homogeneizado.

#### **Industrialización**

40 Elementos necesarios para la elaboración del BALSAMO DE VINAGRE.

#### **Preámbulo**

45 Para la obtención del BALSAMO DE VINAGRE, se precisan unos componentes que se encuadran dentro de materias primas base y o elaboradas y otras encuadradas en maquinaria y utillaje que a continuación de detallan:

Parte caracterizadora

50 1.- MOSTO DE UVA

2.- ALCOHOL VINICO

3.- MISTELA

55 4.- VINAGRE

5.- AZUCAR

60 6.- DEPOSITOS DE ACERO INOXIDABLE, preparados para poder elaborar el vino a temperatura controlada.

7.- DEPOSITO ISOTERMICO.

8.- DEPOSITO CON AGITADOR INCORPORADO, para una perfecta homogenización de los productos.

9.- BARRICAS U OTROS ENVASES DE ROBLE

5 10.- MAQUINARIA DE EBULLICIÓN, para la elaboración de almíbar y o bien para la obtención de mosto concentrado.

**REIVINDICACIONES**

1. Bálsamo de vinagre, **caracterizado** porque para su elaboración se necesitan los siguientes elementos:

- 5 1.- MOSTO DE UVA
- 2.- ALCOHOL VINICO
- 10 3.- VINAGRE
- 4.- AZUCAR
- 5.- DEPOSITOS DE ACERO INOXIDABLE, preparados para poder elaborar el vino a temperatura controlada.
- 15 6.- DEPOSITO ISOTERMICO.
- 7.- DEPOSITO CON AGITADOR INCORPORADO, para obtener una perfecta homogenización de los productos.
- 20 8.- BARRICAS U OTROS ENVASES DE ROBLE, que sirvan para envejecer el vinagre.
- 9.- MAQUINARIA DE EBULLICIÓN, para la elaboración de almíbar o bien para la obtención de mosto concentrado.

25 2. El Bálsamo de vinagre es un producto encuadrado dentro del sector de la alimentación, **caracterizado** porque presenta la composición siguiente:

30	VINAGRE	40 - 55%
	MISTELA	20 - 30%
	ALMIBAR DE AZUCAR	20 - 30%

35 3. Bálsamo de vinagre producto encuadrado en el sector de la alimentación, **caracterizado** este por tener la siguiente composición:

40	VINAGRE	40 - 55%
	MISTELA	20 - 30%
	MOSTO CONCENTRADO	20 - 30%



OFICINA ESPAÑOLA  
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②<sup>1</sup> N.º solicitud: 201100582

②<sup>2</sup> Fecha de presentación de la solicitud: 20.05.2011

③<sup>2</sup> Fecha de prioridad:

## INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤<sup>1</sup> Int. Cl.: **C12G1/00** (2006.01)

### DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤ <sup>6</sup> Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	CN 101463316 A (CHENG WANG) 24.06.2009, (Resumen) [online] [recuperada 14.06.2012] Recuperada de Base de datos EPODOC/EPO.	1-3
A	JP 2005253380 A (YOSHIKAWA SACHIKO) 22.09.2005, (Resumen) [online] [recuperada 14.06.2012] Recuperada de Base de datos EPODOC/EPO.	1-3
A	UA 37818 C2 (CHORTKIV DISTILLARY) 15.12.2004, (Resumen) [online] [recuperada 14.06.2012] Recuperada de Base de datos EPODOC/EPO.	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 nº:

Fecha de realización del informe  
15.06.2012

Examinador  
J. López Nieto

Página  
1/4

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

C12G

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: 15.06.2012

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones 1-3	<b>SI</b>
	Reivindicaciones	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones 1-3	<b>SI</b>
	Reivindicaciones	<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	CN 101463316 A (CHENG WANG)	24.06.2009
D02	JP 2005253380 A (YOSHIKAWA SACHIKO)	22.09.2005
D03	UA 37818 C2 (CHORTKIV DISTILLARY)	15.12.2004

**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 objeto de la invención es un producto alimenticio denominado bálsamo de vinagre compuesto por: Vinagre (40-55%), mistela (20-30%) y almíbar de azúcar (20.30%) o mosto concentrado (20-30%) (Reivindicaciones 1-3)

El documento D01 divulga una bebida a base de vinagre de manzana, almíbar de fructosa y miel.

El documento D02 se refiere a un vinagre de mesa que contiene vinagre, miel y cáscara de limón.

El documento D03 se refiere a un tipo de vodka que contiene una mezcla alcohólica, un almíbar de azúcar y vinagre de manzana.

Los documentos D01-D03 pertenecen al estado de la técnica próximo a la invención, pero ninguno de ellos tomados solos o en combinación revelan la invención definida en las reivindicaciones 1-3. Además, en los documentos citados no hay sugerencias que dirijan al experto en la materia hacia la invención definida en las reivindicaciones 1-3. Por lo tanto, las reivindicaciones 1-3 cumplen el requisito de novedad y actividad inventiva según los Art.6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.