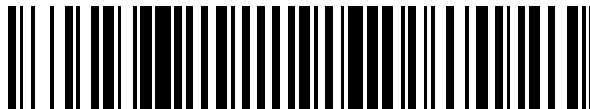


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 402 249**

21 Número de solicitud: 201131760

51 Int. Cl.:

C12G 3/04 (2006.01)

A23C 13/14 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

03.11.2011

43 Fecha de publicación de la solicitud:

30.04.2013

71 Solicitantes:

POBLET SALLES, Joan (100.0%)
C/ Lluís Vives 20, 3º
08206 Sabadell (Barcelona) ES

72 Inventor/es:

POBLET SALLES, Joan

74 Agente/Representante:

CARBONELL CALLICO, Josep

54 Título: **LICOR DE LECHE DE CABRA Y PROCEDIMIENTO PARA SU ELABORACIÓN.**

57 Resumen:

Licor de leche de cabra y procedimiento para su elaboración.

Este licor comprende los siguientes componentes y proporciones en peso de los mismos: alcohol etílico de 21% a 31%, leche de cabra pasteurizada de 29% a un 39%, azúcar de 29 a un 39%, limón de 2% a 8% y vainilla en rama de 0,1% a 0,5%. El procedimiento de elaboración comprende el mezclado en un recipiente del alcohol etílico, la leche de cabra, el azúcar, el limón troceado y la vainilla en rama, dejando reposar durante aproximadamente 30 días a la intemperie a sol y sereno, removiendo de forma espaciada.

ES 2 402 249 A1

DESCRIPCIÓN

LICOR DE LECHE DE CABRA Y PROCEDIMIENTO PARA SU ELABORACIÓN.

5

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un licor de leche de cabra que presenta un sabor y propiedades organolépticas distintas a los licores conocido; así como a un procedimiento para su elaboración.

10

Campo de aplicación de la invención.

Esta invención es aplicable en la industria de fabricación de bebidas alcohólicas, y más específicamente en el sector de los licores y bebidas de alta graduación.

15

Antecedentes de la invención.

En la actualidad es común disponer en el mercado bebidas alcohólicas obtenidas a partir de distintos productos, satisfaciendo los gustos cada vez más exigentes del consumidor. Entre estas bebidas alcohólicas los licores tienen una especial consideración, dada su alto contenido en alcohol y que normalmente se obtienen por procesos que posibilitan el uso de componentes básicos muy distintos, ofreciendo una gran variedad de sabores. Sin embargo estos licores se realizan principalmente a partir de frutas, frutos secos, cereales y en general productos agrícolas.

25

Por ejemplo, en el documento ES 2 323 030 B1 se describe una “bebida alcohólica del tipo licor elaborada a base de alcoholes naturales y ginseng”, que incluye como ingredientes principales: alcohol o alcoholes naturales, partes de la variedad vegetal ginseng y/o productos elaborados a partir de esta variedad vegetal, un producto edulcorante y agua. El procedimiento para la elaboración de esta bebida comprende de manera general las siguientes fases:

30

- Maceración del ginseng junto con el alcohol o alcoholes naturales;
 - recuperación del ginseng mediante un filtro;
 - realización de una infusión con el ginseng recuperado y agua a la que se añade un producto edulcorante;
- 5 - mezcla de los productos resultantes de la fase de maceración y de la infusión;
- filtrado del producto resultante de la fase de mezcla.

Esta bebida sigue teniendo como ingrediente fundamental un producto vegetal, y su elaboración resulta compleja incluyendo varios pasos de filtrado, la realización de infusiones y la recuperación del ginseng para usarlo en otras fases del proceso.

La incorporación en este tipo de licores de hierbas, frutos o productos de origen vegetal tienen la finalidad de proporcionar unos determinados aromas y sabores a la bebida.

15

Descripción de la invención

El licor de leche de cabra y procedimiento para su elaboración, objeto de esta invención, presenta unas características destinadas a obtener una bebida alcohólica con un sabor y propiedades organolépticas distintas a los productos existentes en el mercado mediante la utilización de un producto de origen animal, concretamente leche de cabra que, por sus propiedades, le proporciona a la bebida unos efectos beneficiosos contra el colesterol.

De acuerdo con la invención, el licor comprende alcohol etílico, leche de cabra pasteurizada, azúcar, limón y vainilla. Más concretamente comprende alcohol etílico de 21% a 31% en peso, leche de cabra pasteurizada de 29% a un 39%, azúcar de 29% a un 39%, limón de 2% a 8% y vainilla en rama de 0,1% a 0,5%.

El procedimiento para su elaboración comprende el mezclado en un recipiente del alcohol etílico, la leche de cabra, el azúcar, el limón troceado y la vainilla en rama, dejando reposar durante aproximadamente 30 días a la intemperie a sol y sereno, removiendo de forma espaciada.

Así, durante los primeros 12 días aproximadamente se remueve la preparación cada 2 o 3 días, y posteriormente remover cada 7 días aproximadamente el resto del periodo de elaboración.

Este licor presenta la ventaja de que al estar realizado a partir de
5 leche de cabra, comprende nutrientes, calcio, minerales y proteínas, y tiene un efecto beneficioso contra el colesterol.

Realización preferente de la invención

En un recipiente se echan los siguientes ingredientes:

- 10
- 1 litro de alcohol etílico (unos 790 gramos).
 - 1 litro de leche de cabra pasteurizada (unos 1.030 gramos).
 - 1 kilogramo de azúcar.
 - 1 limón troceado (unos 140 gramos).
 - 1 ramita de vainilla (unos 5 gramos).

15 Todos estos ingredientes se mezclan en un recipiente, tal como un frasco de cristal y se deja a la intemperie durante el día y la noche, al sol y al sereno, por un plazo de 30 días aproximadamente.

Durante los 12 primeros días, aproximadamente se remueve la mezcla cada 2 o 3 días, y durante el resto del periodo de elaboración de
20 forma más espaciada, cada 7 días.

Una vez descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como un ejemplo de realización preferente, se hace constar a los efectos oportunos que los materiales, forma y disposición de los elementos descritos podrán ser modificados, siempre y cuando ello no suponga una alteración de
25 las características esenciales de la invención que se reivindican a continuación.

REIVINDICACIONES

1.- Licor de leche de cabra, **caracterizado** porque comprende en su composición: alcohol etílico, leche de cabra pasteurizada, azúcar, limón y vainilla.

5

2.- Licor, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque comprende los siguientes porcentajes en peso de cada componente: alcohol etílico de 21% a 31%, leche de cabra pasteurizada de 29% a un 39%, azúcar de 29 a un 39%, limón de 2% a 8% y vainilla en rama de 0,1% a 0,5%.

10

3.- Procedimiento para elaboración de licor de leche de cabra de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque comprende el mezclado en un recipiente del alcohol etílico, la leche de cabra, el azúcar, el limón troceado y la vainilla en rama, dejando reposar durante aproximadamente 30 días a la intemperie a sol y sereno, removiendo de forma espaciada.

15

4.- Procedimiento, según la reivindicación 3, **caracterizado** porque durante los primeros 12 días se remueve la preparación cada 2 ó 3 días, y el resto del periodo de elaboración se remueve cada 7 días.



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201131760

②② Fecha de presentación de la solicitud: 03.11.2011

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **C12G3/04** (2006.01)
A23C13/14 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	US 3753724 A (SILBY H et al.) 21.08.1973, reivindicaciones.	1
Y	EP 1482027 A1 (LUXLAIT ASS AGRICOLE) 01.12.2004, todo el documento	1-4
Y	ES 2052886T T3 (CAMPINA MELKUNIE BV) 16.07.1994, todo el documento.	1-4
A	ES 2111706T T3 (CAMPINA MELKUNIE BV) 16.03.1998, todo el documento.	1-4
A	ES 8608575 A1 (CAMPINA BV) 01.12.1986, todo el documento	1-4

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
29.01.2013

Examinador
J. Manso Tomico

Página
1/4

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

C12G, A23C

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: 29.01.2013

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 2-4	SI
	Reivindicaciones 1	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-4	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	US 3753724 A (SILBY H et al.)	21.08.1973
D02	EP 1482027 A1 (LUXLAIT ASS AGRICOLE)	01.12.2004
D03	ES 2052886T T3 (CAMPINA MELKUNIE BV)	16.07.1994
D04	ES 2111706T T3 (CAMPINA MELKUNIE BV)	16.03.1998
D05	ES 8608575 A1 (CAMPINA BV)	01.12.1986

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 divulga un licor de leche de cabra y el procedimiento de elaboración.

D01 divulga un licor obtenido al fermentar una mezcla de leche natural, alcohol, azúcar, limón y vainilla.

D02 divulga una bebida alcohólica a base de leche (que puede ser de vaca, de oveja o de cabra) que lleva un quelante y otros ingredientes edulcorantes y saborizantes.

D03 divulga un licor de leche que comprende agentes saborizantes, colorantes y azúcares.

Por tanto, el objeto de la invención contenido en la reivindicación 1 carece de novedad tal y como se menciona en el art. 6 de la ley 11/1986.

Tomando en consideración D02 como el documento del estado de la técnica más cercano al objeto de la invención, este documento divulga la preparación de un licor a base de leche que puede ser leche de cabra. La diferencia entre el objeto de la invención y las reivindicaciones de producto y procedimiento serían los agentes edulcorantes y saborizantes presentes en distintas proporciones. Sin embargo D03 divulga distintos licores a base de leche con distintas proporciones de alcohol. Dado que los componentes utilizados y sus distintas proporciones no parecen ser responsable de efecto técnico alguno, más allá de las propiedades organolépticas del licor obtenido, el licor objeto de la presente invención y su procedimiento de preparación suponen una mera alternativa a los licores a base de leche que aparecen descritos en el estado de la técnica y por tanto de realización obvia para el experto en la materia. Así pues el objeto de la presente solicitud carece de actividad inventiva tal y como se menciona en el art. 8 de la Ley 11/1986.