

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 404 186**

21 Número de solicitud: 201100035

51 Int. Cl.:

A23L 2/02 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

18.11.2011

43 Fecha de publicación de la solicitud:

24.05.2013

71 Solicitantes:

**BOKOBO ÁFRICA, Lourdes (100.0%)
C/ SAN MARCELO, 20 10º H (PORTERÍA)
28017 MADRID ES**

72 Inventor/es:

BOKOBO ÁFRICA, Lourdes

54 Título: **NÉCTAR DE PIÑA, JENGIBRE Y CLAVO.**

57 Resumen:

Néctar de piña, jengibre y clavo es una bebida que ofrece diversos beneficios para el organismo gracias a la combinación de frutas empleadas y al sistema de elaboración, cuyo proceso cuida sus propiedades naturales e incluso potencia alguna de ellas, como es el caso del jengibre.

ES 2 404 186 A1

DESCRIPCIÓN

5 Néctar de piña, jengibre y clavo

Se trata de una bebida energética elaborada con los siguientes ingredientes: jengibre, zumo de piña, azúcar, clavo, limón y agua. El proceso de elaboración es como sigue:

10

Para obtener una cantidad de 10 litros de dicha bebida se necesita pelar primero medio kilo de jengibre. Una vez pelados se trituran y se dejan en un bol. Mientras, en un recipiente se echa litro y medio de agua y se pone al fuego hasta que hierva, en ese instante se echa el jengibre triturado y se mueve con brío hasta quedar bien mezclado. Se eliminan las impurezas y se deja reposar. A esa mezcla se le va echando poco a poco siete litros y medio de zumo de piña. Una vez mezclado, se le añade medio kilo de azúcar. Cuando ya se ha disuelto, se incorpora el zumo exprimido de dos limones. Por último, solo resta añadirle 40 gramos de clavo, especia en estado natural sin machacar.

20

“Néctar de piña, jengibre y clavo” es una bebida que presenta diversos beneficios para el organismo en base a las propiedades naturales de los ingredientes que se incorporan, y gracias también a que el proceso de elaboración mantiene o potencia dichos efectos.

25

REIVINDICACIONES

5 1. Néctar de piña, jengibre y clavo que se caracteriza por tener la siguiente composición de productos:

- 1.- Jengibre
- 2.- Zumo de piña
- 3.- Azúcar
- 10 4.- Clavo
- 5.- Limón
- 4.- Agua.

15



- ②¹ N.º solicitud: 201100035
 ②² Fecha de presentación de la solicitud: 18.11.2011
 ③² Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤¹ Int. Cl.: **A23L2/02** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤ ⁶ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	DE 4332482 A1 (SCHWARK, A. et al.) 06.04.1995, (resumen) [on line] [recuperado 04.03.2013] Recuperado de Base de Datos EPODOC/EPO.	1
A	Blog Cocina de Mercado. Jugo de piña, menta y jengibre. 19.07.2010 [on line] [recuperado 04.03.2013] Recuperado de internet <URL: http://cocina-demercado.blogspot.com.es/2010/07/jugo-de-pina-jengibre-y-menta.h...	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 nº:

Fecha de realización del informe
08.03.2013

Examinador
J. López Nieto

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: 08.03.2013

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1	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	DE 4332482 A1 (SCHWARK, A. et al.)	06.04.1995
D02	Blog Cocina de Mercado. Jugo de piña, menta y jengibre. 19.07.2010 [on line] [recuperado 04.03.2013] Recuperado de internet <URL: http://cocinademercado.blogspot.com.es/2010/07/jugo-de-pina-jengibre-y-menta.h...	

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 invención se refiere a una bebida denominada néctar de piña, jengibre y clavo que se caracteriza por tener la siguiente composición: jengibre, zumo de piña, azúcar, clavo, limón y agua.

El documento D01 da a conocer una bebida que contiene: zumo de jengibre, zumo de limón, zumo de piña, azúcar, canela, clavo, citronella y peladura de naranja.

La bebida de la invención se diferencia de la divulgada en el documento D01 en que no incorpora citronella ni canela ni peladura de naranja en su composición, por lo tanto, es nueva en el sentido del Art. 6.1 de la Ley de Patentes 11/86. Sin embargo, sería obvio para un experto en la materia modificar los ingredientes adicionales de la bebida para que el producto final tenga las características organolépticas deseadas. Así pues, el hecho de eliminar de la composición de la bebida canela, citronella y peladura de naranja no aporta actividad inventiva a la invención. La invención no cumple el requisito de actividad industrial según el Art.8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

El documento D02 se refiere a una bebida a base de zumo de piña, jengibre, azúcar y menta y forma parte del estado de la técnica próximo a la invención, pero no afecta a su novedad o actividad inventiva.