

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 406 392**

21 Número de solicitud: 201330629

51 Int. Cl.:

A23L 1/275

(2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

30.04.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

06.06.2013

71 Solicitantes:

**FINISH SECOND, S.L. (100.0%)
C/ de la Sangre, 11 - 5
46002 Valencia ES**

72 Inventor/es:

ATIENZA GIMÉNEZ, Benjamín

74 Agente/Representante:

UNGRÍA LÓPEZ, Javier

54 Título: **Composición aditiva de bebidas con efecto lustre, bebidas que comprenden dicha composición y su método de preparación**

57 Resumen:

La presente invención se refiere a una composición aditiva alimentaria para bebidas, que comprende en su formulación: un primer aditivo alimentario de silicato de potasio y aluminio (E555); un segundo aditivo alimentario seleccionado entre dióxido de Titanio (E171), óxidos e hidróxidos de hierro (E172) o cualquier combinación de ambos; y agua o cualquier otro líquido del sector de la alimentación (zumo, mosto...) hasta completar el 100% en peso del total de la composición. Otro objeto de la presente invención lo compone una bebida que contiene la composición aditiva alimentaria en cuestión en una cantidad comprendida entre 0,01% y 10% en peso del total de bebida (gramos aditivo por litro de bebida), así como el método de obtención de dicha bebida, que comprende: mezclar ambos componentes, bebida y composición aditiva; agitar durante al menos 30 minutos; y rellenar el envase.

ES 2 406 392 A1

DESCRIPCIÓN

Composición aditiva de bebidas con efecto lustre, bebidas que comprenden dicha composición y su método de preparación.

SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención se encuadra dentro del sector alimentario, y de manera particular se refiere a ingredientes aditivos que aportan textura y color a bebidas de todo tipo, alcohólicas y no alcohólicas, así como a los procesos industriales de preparación de las mismas.

ESTADO DE LA TÉCNICA

Existe una amplia diversidad de ingredientes en el campo de la alimentación tanto para comestibles como para bebida, entre los que se encuentran los pigmentos y los aditivos, que no sólo aportan propiedades al producto que mejoran y/o modifican su sabor y su aroma, sino también otras propiedades organolépticas como su textura y color.

Entre estos aditivos, en los últimos años se han comenzado a emplear componentes colorantes que confieren tonos perlados a productos alimentarios y farmacéuticos, como son el óxido de titanio y los óxidos e hidróxidos de hierro, tal como se describe en la solicitud de patente US 2011/0129506 A1, donde se describe el uso de dichos compuestos recubriendo sustratos laminares o placas. Una variante de la aplicación de estos compuestos aditivos es la patente española ES 2376438, que se refiere a una bebida alcohólica, como es un vino espumoso, a la que se le añade en el proceso de embotellado una serie de pigmentos alimentarios inmiscibles entre sí y con la propia bebida que, al removerse, quedan suspendidos en el líquido de tal forma que le confieren un color brillante. Los pigmentos son también en este caso dióxido de titanio y óxido e hidróxido de hierro, y se encuentran en forma de polvo. El proceso de adición de los pigmentos consiste básicamente en suministrar el polvo a la bebida en una cantidad igual o inferior a 200 mg de polvo/litro de bebida.

A la vista de estas innovaciones, se ha producido en el campo un interés creciente por encontrar nuevos compuestos que aporten colores y texturas a los alimentos, a modo decorativo y atrayente para el consumidor, así como nuevas formas de producto y nuevos métodos de preparación de dichos productos y alimentos. Entre estos, la presente invención protege el uso de la mica (silicato de potasio y aluminio, en forma de aditivo E555), combinado con otros aditivos y componentes alimentarios, para conseguir el efecto lustre metálico en líquidos y bebidas de consumo humano.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a una composición aditiva alimentaria y decorativa de bebidas o mezclas de bebidas, con efecto lustre, que comprende: un primer aditivo alimentario a base de silicato de potasio y aluminio (mica); un segundo aditivo alimentario seleccionado dentro del grupo compuesto por dióxido de Titanio, óxidos e hidróxidos de hierro y cualquier combinación de ellos; y agua o cualquier otro líquido del campo de la alimentación (zumo, mosto...) hasta completar el 100% en peso del total de composición.

Se entiende por cualquier líquido del campo de la alimentación a cualquier bebida que no sea agua, como por ejemplo mosto, zumo... ya que permite también diluir los aditivos y formar la composición alimentaria.

Estas composiciones alimentarias en forma de aditivo-colorante o pigmento decorativo, que se presentan en forma acuosa/líquida y que se añaden mediante dilución a bebidas base para el consumo humano de cualquier tipo, alcohólicas y no alcohólicas, dotan a la textura de dichos productos de un efecto lustre metálico con múltiples combinaciones de colores, que les hace más atractivos para el consumidor e invitan a su consumo por su aspecto sorprendente, dinámico e innovador, unido a un sabor agradable, sin interferir las demás propiedades organolépticas. Es decir, varían su aspecto y proporcionan diferentes efectos visuales metálicos a la bebida gracias a las propiedades de los aditivos empleados.

Las bebidas alcohólicas y no alcohólicas para el consumo humano a las que se refiere la presente invención pueden ser a modo de ejemplo, y sin constituir una limitación de la misma: agua, bebida refrescante, zumo (de fruta), mosto, vino no espumoso y otros alcoholes, cocktail, licor, derivados de destilados, bebidas energéticas e isotónicas (bebidas en alto y bajo contenido calórico, respectivamente), etc. y cualquier combinación y mezcla de las mismas, pudiendo todas ellas ser bebidas carbonatadas (gasificadas) o no. Debe tenerse en cuenta que el uso de los aditivos alimentarios aquí descritos está prohibido en las bebidas a base únicamente de vino, espumoso o no espumoso, por lo que la invención no contempla esta posibilidad. Es decir, una bebida compuesta únicamente por vino, gasificado o no, no permite la utilización de colorantes. En cambio, una bebida en la que uno de sus componentes sea vino, gasificado o no, sí puede ser aditivado con la composición descrita.

Los aditivos alimentarios descritos son conocidos en el campo y pueden encontrarse sin problemas en el mercado, estando autorizados por la legislación nacional e internacional del sector (Reglamento (UE) N.º 1129/2011 de la Comisión de 11 de noviembre de 2011 por la que se modifica el Anexo II del Reglamento (CE) N.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión). En el caso más preferido, el primer aditivo alimentario a base de silicato de potasio y aluminio es el aditivo E555. También de

manera preferida, el dióxido de Titanio es el aditivo E171, mientras que el óxido e hidróxido de hierro es el aditivo E172.

La cantidad de cada uno de los aditivos de la composición alimentaria varía según la bebida a la que se vaya a adicionar, y por eso la invención comprende múltiples y variadas combinaciones. No obstante, cabe indicar que en cualquiera de los casos posibles que cubre esta invención, se respetan siempre los límites de las cantidades permitidas que indica la normativa legal al respecto (Reglamento UE 1129/2011).

Además, la composición aditiva alimentaria puede comprender uno o más colorantes alimentarios adicionales, seleccionados dentro de todos los colorantes permitidos en el Reglamento 1129/2011 CEE.

En la realización más preferida de la invención, la composición aditiva alimentaria y decorativa de bebidas o mezclas de bebidas consiste en un primer aditivo alimentario E555 a base de silicato de potasio y aluminio, y un segundo aditivo alimentario compuesto por el aditivo E171 a base de dióxido de Titanio, con el aditivo E172 a base de óxidos e hidróxidos de hierro, y agua hasta completar el 100% en peso del total de la composición.

Un segundo objeto de la presente invención lo constituye una bebida o mezcla de bebidas de color efecto lustre metálico que contiene la composición aditiva alimentaria antes descrita, en cualquiera de sus variantes, en una cantidad comprendida entre 0,01% y 10%, incluidos ambos límites en peso del total de la bebida (gr de composición por litro de bebida). Esta bebida, como se ha dicho, puede ser alcohólica o no alcohólica, pudiendo ser seleccionada sin que suponga una limitación del ámbito de protección dentro del grupo comprendido por agua, bebida refrescante, zumo, mosto, vino no espumoso y otros alcoholes, cocktail, licor, derivados de destilados, etc. y cualquier combinación y mezcla de las mismas, excepto las bebidas a base de vino, espumoso o no, por la razón antes indicada. La bebida puede estar o no carbonatada (gasificada) mediante la adición de gas carbónico a su composición.

La bebida que contiene el aditivo alimentario, al agitarse, produce innovadores efectos que logran transmitir sensaciones visuales de un líquido vivo, luminoso, con múltiples destellos en permanente movimiento, incluso antes de ser abierta, por el efecto perlado que aportan los colorantes utilizados, que realzan el color de la bebida y la hacen diferente.

La bebida terminada, una vez se agita produce dentro de la botella un efecto torbellino o ciclón, que unido al efecto perlado de los colorantes utilizados transmite un efecto visual luminoso y radiante que realzan el color que transmite la bebida: oro, plata y oro rojo. Al estar las partículas en suspensión, mientras cualquier parte del líquido sigue en movimiento, dicho movimiento se transmite a las partículas pudiendo ser observado visualmente. El efecto visual final es el de un metal precioso líquido vivo, en movimiento, que articula su movimiento en función del movimiento del líquido que lo contiene".

Preferentemente, la cantidad de aditivo en la bebida está comprendida entre 0,01% y 2% en peso del total de la bebida (0,01 gr y 2 gr por cada litro de bebida).

Dicha bebida puede comprender además otros componentes adicionales permitidos por la legislación nacional e internacional del sector alimentario, como son los seleccionados dentro del grupo compuesto por agua, azúcar, alcohol de uso de boca, esencias, aromas, conservantes, y cualquier tipo de aditivo permitido legalmente.

Un tercer objeto de la presente invención consiste en un método de preparación de la bebida o mezcla de bebidas antes descrita, que comprende las siguientes etapas:

- a) añadir la composición aditiva alimentaria a la bebida o mezcla de bebidas en una cantidad comprendida entre 0,01% y 10% en volumen del total de bebida;
- b) mezclar mediante agitación durante un tiempo mínimo de 30 minutos; y
- c) verter la mezcla agitada en un recipiente de embotellado.

De manera preferida, la composición aditiva se añade en una cantidad comprendida entre 0,01% y 2% en volumen del total de bebida.

También de manera preferida, la composición aditiva se puede corregir de anhídrido sulfuroso, dejando en la composición final una cantidad comprendida entre 30 y 40 ppm de sulfuroso libre, antes de mezclarse con la bebida.

Cuando la bebida es alcohólica, se puede corregir también de acidez, hasta alcanzar valores comprendidos entre 5-7 gr/litro expresado en ácido tartárico.

Como en los procesos de embotellado de bebidas para consumo humano conocido, una vez vertido el líquido en el recipiente se puede proceder a la eliminación de bebida sobrante en el mismo para dejar libre el espacio en el que se introduce el tapón. Dicha eliminación puede realizarse mediante cualquiera de los métodos conocidos en el campo, como puede ser preferentemente mediante absorción. Una vez embotellada la bebida en la línea de embotellado, se produce al capsulado y etiquetado siguiendo el proceso industrial común.

La mezcla agitada debe vertirse en un recipiente de embotellado de forma muy lenta, para evitar la formación de espuma y la agitación de la misma.

5 Adicionalmente, el método puede comprender la adición de al menos uno de los siguientes componentes a la bebida coloreada: agua, azúcar, alcohol de uso de boca, esencias, aromas, conservantes, gas carbónico y cualquier tipo de aditivo permitido legalmente por la legislación nacional e internacional del sector alimentario. Por ejemplo, alguno de los componentes que pueden añadirse a la bebida con composición, de forma ilustrativa y no limitativa son:

- 10 - Azúcares:..... Entre 0 y 200 grs/l. El más usual, 16°Brix
- Grado Alcohólico:Entre 0° y 0,5° vol

La bebida también puede gasificarse, buscando así sensaciones más placenteras en la ingesta de la misma, de tal forma que el método de obtención comprende además una etapa de gasificación, de acuerdo con las técnicas comúnmente empleadas en el campo de la invención, en la que se añade gas carbónico a la bebida. Si la bebida es 15 gasificada, después de la mezcla, es recomendable enfriarla a cero grados para que al adicionar el anhídrido carbónico reacciones lo menos posible con los componentes de la composición aditiva alimentaria en cuestión y favorezca su embotellado. Para ello, es preferible realizar la adición del anhídrido carbónico mediante proceso de película de bebida a gasificar que permite que no se separen los aditivos de la mezcla homogeneizada. Además, este proceso de gasificación debe realizarse de forma muy lenta, para que no se produzca espuma.

EJEMPLOS DE LA INVENCION

A continuación se detallan varios ejemplos de la composición aditiva, la bebida coloreada con efecto metálico mediante dicha composición y del método de obtención del producto, con carácter ilustrativo y no limitativo.

25 **Ejemplo 1: Bebida sin alcohol coloreada con efecto perlado o metálico (zumo de frutas, en concreto zumo de uva) con efecto metálico mediante la adición de la composición aditiva alimentaria objeto de la invención.**

La composición aditiva alimentaria utilizada presentó la siguiente formulación:

- 30 - aditivo a base de silicato de potasio y aluminio (E555): 45-60% en peso del total de composición
- aditivo a base de dióxido de titanio (E171): 35-45%% en peso del total de composición
- aditivo a base de óxidos e hidróxidos de hierro (E172): 5-20%% en peso del total de composición
- agua: hasta completar el 100% del total de composición.

35 La bebida a colorear era un zumo de frutas, concretamente zumo de uva, aunque este ejemplo es aplicable a cualquier otro zumo de frutas, esencias o aromas.

La bebida se corrigió de anhídrido sulfuroso, dejando entre 30 y 40 ppm de sulfuroso libre. Se mezcló la composición aditiva con la bebida, tras lo cual se agitó la mezcla durante un tiempo mínimo de 30 minutos para favorecer la 40 homogenización de todos sus ingredientes.

Una vez preparada la mezcla, se embotelló vertiendo la bebida con la composición de forma muy lenta para que la agitación del producto fuera mínima, y se produjera la menor espuma posible. Una vez llena la botella, se eliminó la cantidad sobrante de líquido mediante un sistema de absorción que dejó libre el espacio en el que debía introducir el 45 tapón del envase. Una vez tapada la botella con su correspondiente tapón, se condujo por la línea de embotellado, capsulado y etiquetado.

La bebida obtenida, antes del embotellado, puede gasificarse ya que no afecta a la composición de la bebida aquí descrita.

50 Parámetros de la bebida resultante coloreada con efecto lustre metálico (zumo de uva):

La bebida embotellada contiene una cantidad de composición aditiva alimentaria de 1gr/L de bebida.

La cantidad de esencias y aditivos alimentarios estaba dentro de los límites permitidos por la Normativa Alimentaria para su utilización y consumo.

55 Algunos de los parámetros no limitativos de la bebida resultante son:

Azúcares:..... Entre 0 y 200 grs/l. El más usual, 16°Brix
Grado Alcohólico:Entre 0° y 0,5° vol

60 Este ejemplo es aplicable a cualquier otro zumo de frutas, esencias o aromas.

Ejemplo 2: Bebida sin alcohol coloreada con efecto perlado o metálico (zumo de frutas, en concreto de uva), con adición de alcohol de uso de boca como ingrediente o bebidas destiladas.

65 La composición aditiva alimentaria utilizada presentó la siguiente formulación:

- aditivo a base de silicato de potasio y aluminio (E555): 45-60% en peso del total de composición

- aditivo a base de dióxido de titanio (E171): 35-45% en peso del total de composición
- aditivo a base de óxidos e hidróxidos de hierro (E172): 5-20% en peso del total de composición
- agua: hasta completar el 100% del total de composición.

5 La bebida a colorear era un zumo de frutas, concretamente zumo de uva, aunque este ejemplo es aplicable a cualquier otro zumo de frutas, esencias o aromas.

Se mezcló la composición aditiva con la bebida, tras lo cual se agitó la mezcla durante un tiempo mínimo de 30 minutos para favorecer la homogenización de todos sus ingredientes.

10 Una vez preparada la mezcla, se embotelló vertiendo la bebida con la composición de forma muy lenta para que la agitación del producto fuera mínima, y se produjera la menor espuma posible. Una vez llena la botella, se eliminó la cantidad sobrante de líquido mediante un sistema de absorción que dejó libre el espacio en el que debía introducir el tapón del envase. Una vez tapada la botella con su correspondiente tapón, se condujo por la línea de embotellado, capsulado y etiquetado.

15 La bebida obtenida, antes del embotellado, puede gasificarse ya que no afecta a la composición de la bebida aquí descrita.

20 Parámetros de la bebida resultante coloreada con efecto lustre metálico (zum de uva):

La bebida embotellada contiene una cantidad de composición aditiva alimentaria de 1,5gr por L de bebida.

La cantidad de esencias y aditivos alimentarios estaba dentro de los límites permitidos por la Normativa Alimentaria para su utilización y consumo.

25 Algunos de los parámetros no limitativos de la bebida resultante son:

Azúcares:..... Entre 0 y 300 grs/l.

Grado Alcohólico:Entre 5º y 22º vol

30 **Ejemplo 3: Bebida alcohólica coloreada con efecto perlado o metálico procedente de la fermentación de la misma (coupage de vinos varietales) y con gas carbónico, excepto las bebidas a base de vino espumoso.**

La composición aditiva alimentaria utilizada presentó la siguiente formulación:

- 35 - aditivo a base de silicato de potasio y aluminio (E555): 45-60% en peso del total de composición
- aditivo a base de dióxido de titanio (E171): 35-45% en peso del total de composición
- aditivo a base de óxidos e hidróxidos de hierro (E172): 5-20% en peso del total de composición
- agua: hasta completar el 100% del total de la composición.

40 La bebida consistió en un coupage de vinos varietales, dentro de las variedades existentes en el mercado vitivinícola, blanco o rosado, zumo de uva y/o esencias y/o cualquier otro aditivo alimentario permitido legalmente.

45 La bebida fue corregida de acidez, hasta alcanzar un nivel comprendido entre 5-7 grs/l expresado en ácido tartárico. También fue corregida de anhídrido sulfuroso, dejando entre 30 y 40 ppm de sulfuroso libre. Se mezcló la composición aditiva con la bebida, tras lo cual se agitó la mezcla durante un tiempo mínimo de 30 minutos para favorecer la homogenización de todos sus ingredientes.

Posteriormente, la mezcla se enfrió a 0º C para que en el proceso de adición del anhídrido carbónico reaccionara lo menos posible con la composición aditiva y fuera posible su embotellado. Así, dicha adición no se produjo por lluvia, sino por película de producto que permitió la no separación de los aditivos de su mezcla homogeneizada.

50 Tanto el proceso de adición de anhídrido carbónico como el embotellado de la bebida con la composición vertiendo la misma en el recipiente se realizó de forma muy lenta para que la agitación del producto fuera mínima, y se produjera la menor espuma posible. Una vez llena la botella, se eliminó la cantidad sobrante de líquido mediante un sistema de absorción que dejó libre el espacio en el que debía introducir el tapón del envase.

55 Inmediatamente después, la botella fue retirada de la máquina llenadora y se eliminó la espuma sobrante, siendo entonces tapada la botella con su correspondiente tapón de seta antes de que el producto nuevamente volviera a reaccionar con el anhídrido carbónico por su simple contacto con el aire. Una vez tapada, se condujo por la línea de embotellado, a la línea de murrionado o alambrado, capsulado y etiquetado como cualquier producto de la familia espumosa.

60

Parámetros de la bebida resultante coloreada con efecto lustre metálico (zum de uva):

La bebida embotellada contiene una cantidad de composición aditiva alimentaria de 1gr de composición por 1L de bebida.

La cantidad de esencias y aditivos alimentarios estaba dentro de los límites permitidos por la Normativa Alimentaria para su utilización y consumo.

Algunos de los parámetros no limitativos de la bebida resultante son:

- 5 Vino.....entre 25%-100% del producto fina
Azucares:..... Entre 5 y 200 grs/l. El más usual, 16°Brix
Grado Alcohólico:Entre 5° y 13°vol

REIVINDICACIONES

1. Una composición aditiva alimentaria de bebidas o mezclas de bebidas, que comprende:
 - un primer aditivo alimentario a base de silicato de potasio y aluminio;
 - un segundo aditivo alimentario seleccionado dentro del grupo compuesto por dióxido de Titanio, óxidos e hidróxidos de hierro y cualquier combinación de ellos; y
 - agua o cualquier otro líquido alimentario hasta completar el 100% en peso del total de la composición.
2. La composición aditiva según la reivindicación anterior, donde el primer aditivo alimentario a base de silicato de potasio y aluminio es el aditivo E555, el dióxido de Titanio es el aditivo E171, y el óxido e hidróxido de hierro es el aditivo E172.
3. La composición aditiva según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende la siguiente formulación: un primer aditivo alimentario E555 a base de silicato de potasio y aluminio, un segundo aditivo alimentario compuesto por el aditivo E171 a base de dióxido de Titanio, con el aditivo E172 a base de óxidos e hidróxidos de hierro; y agua.
4. La composición aditiva según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende uno o más colorantes alimentarios adicionales.
5. La composición aditiva según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la bebida es alcohólica o no alcohólica y es seleccionada dentro del grupo compuesto por: agua, bebida refrescante, zumo (de fruta), mosto, vino no espumosos y otros alcoholes, cocktail, licor, derivados de destilados, bebidas energéticas e isotónicas y cualquier mezcla de las mismas.
6. La composición aditiva según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la bebida es una bebida carbonatada.
7. Una bebida o mezcla de bebidas de color efecto lustre caracterizada por que contiene la composición aditiva alimentaria descrita en una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en una cantidad comprendida entre 0,01% y 10% en peso del total de bebida, incluidos ambos límites.
8. La bebida de la reivindicación anterior, donde la composición aditiva alimentaria está presente en una cantidad comprendida entre 0,01% y 2% en peso del total de bebida.
9. La bebida según una cualquiera de las reivindicaciones 7 ú 8, que, siendo alcohólica o no alcohólica, es seleccionada dentro del grupo comprendido por agua, bebida refrescante, zumo, mosto, vino no espumoso y otros alcoholes, cocktail, licor, derivados de destilados y cualquier mezcla de las mismas
10. La bebida según una cualquiera de las reivindicaciones 7 a 9, que es una bebida carbonatada.
11. La bebida según una cualquiera de las reivindicaciones 7 a 10, que comprende al menos uno de los componentes seleccionados dentro del grupo compuesto por: agua, azúcar, alcohol de uso de boca, esencias, aromas, conservantes, y cualquier combinación de los mismos.
12. Un método de preparación de la bebida o mezcla de bebidas de color efecto lustre descrita en una cualquiera de las reivindicaciones 7 a 11, que comprende las siguientes etapas:
 - a) añadir la composición aditiva alimentaria a la bebida o mezcla de bebidas en una cantidad comprendida entre 0,01% y 10% en peso del total de bebida;
 - b) mezclar mediante agitación durante un tiempo mínimo de 30 minutos; y
 - c) verter la mezcla agitada en un recipiente de embotellado.
13. El método según la reivindicación anterior, donde la bebida se corrige de anhídrido sulfuroso, dejando en la composición final una cantidad comprendida entre 30 y 40 ppm de sulfuroso libre.
14. El método según una cualquiera de las reivindicaciones 12 ó 13, donde cuando la bebida es alcohólica se corrige su acidez, hasta alcanzar valores comprendidos entre 5-7 gr/litro expresado en ácido tartárico.
15. El método según una cualquiera de las reivindicaciones 12 a 14, donde se adiciona a la mezcla al menos un componente seleccionado dentro del grupo compuesto por: agua, azúcar, alcohol de uso de boca, esencias, aromas, conservantes, gas carbónico y cualquier mezcla de los mismos.
16. El método según una cualquiera de las reivindicaciones 12 a 15, donde la bebida se gasifica mediante adición de anhídrido carbónico, enfriando la mezcla a cero grados al adicionar el anhídrido carbónico mediante un proceso de película de la bebida.



- ②① N.º solicitud: 201330629
②② Fecha de presentación de la solicitud: 30.04.2013
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/275** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	WO 2012022375 A1 (PERNOD RICARD et al.) 23.02.2012, todo el documento; en particular página 1, línea 10 – página 2, línea 2.	1-16
X	DE 102005010468 A1 (ZUROWIETZ VOLKER) 14.09.2006, todo el documento; en particular reivindicación 1.	1-16
A	US 2005147724 A1 (SCHWEINFURTH RALF) 07.07.2005, todo el documento.	1-16
A	ES 2376438 A1 (BLANCO GUARDADO PEDRO EDMUNDO et al.) 14.03.2012, todo el documento.	1-16
A	US 2011129506 A1 (SCHWEINFURTH RALF et al.) 02.06.2011, todo el documento.	1-16

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
23.05.2013

Examinador
A. Maquedano Herrero

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: 23.05.2013

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 4-16	SI
	Reivindicaciones 1-3	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-16	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	WO 2012022375 A1 (PERNOD RICARD et al.)	23.02.2012
D02	DE 102005010468 A1 (ZUROWIETZ VOLKER)	14.09.2006
D03	US 2005147724 A1 (SCHWEINFURTH RALF)	07.07.2005
D04	ES 2376438 A1 (BLANCO GUARDADO PEDRO EDMUNDO et al.)	14.03.2012
D05	US 2011129506 A1 (SCHWEINFURTH RALF et al.)	02.06.2011

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 composición aditiva alimentaria para añadir a bebidas o mezclas de bebidas que comprende silicato de potasio y aluminio (E555), dióxido de titanio (E171) y óxido e hidróxidos de hierro (E172). Esta composición aporta a la bebida tonos perlados o iridiscentes. Produce un efecto visual de metal precioso en movimiento en función del movimiento del líquido que lo contiene.

La solicitud reivindica asimismo una bebida que contenga dicha composición, así como el procedimiento de su preparación. D01-D05 representan el estado de la técnica anterior. De ellos, D01 y D02 son los más cercanos. D01 se refiere a un método para llevar a cabo suspensiones de partículas en bebidas alcohólicas y a las propias bebidas alcohólicas en sí. En el preámbulo de la descripción se refieren (estado de la técnica anterior) a una composición a base de silicato de potasio y aluminio (E555), dióxido de titanio (E171) y óxido e hidróxidos de hierro (E172) que se utiliza para crear efectos de brillo metálico en bebidas.

D02 describe una composición a base de, que además contiene agua, gelano, citrato trisódico. Al mezclar esos componentes se obtienen gotas o discos de gel que aportan brillo metálico a las bebidas a las que se adicionan.

El estado de la técnica aportado por D01 y D02 anticipa el contenido de las reivindicaciones 1-3 que se refieren a la combinación de E555, E171 y E172 para su utilización en bebidas. Por otro lado, no se han encontrado características técnicas en las reivindicaciones 4-16 que impliquen una actividad inventiva a partir de lo ya revelado en D01 y D02.

Por todo ello, se considera que las reivindicaciones 1-3 de la solicitud no cumplen los requisitos de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986 y de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986. Las reivindicaciones 4-16 sí que cumplen el requisito de novedad, pero no el de actividad inventiva.