

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 449 369**

21 Número de solicitud: 201231450

51 Int. Cl.:

C12G 3/04 (2006.01)

C12G 3/06 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

19.09.2012

43 Fecha de publicación de la solicitud:

19.03.2014

71 Solicitantes:

FRANYCHE, S.L. (100.0%)
Ronda de Tejares, 3
41010 SEVILLA ES

72 Inventor/es:

PEREZ BARRERA, Francisco

74 Agente/Representante:

CAPITAN GARCÍA, Nuria

54 Título: **BEBIDA ALCOHÓLICA**

57 Resumen:

La presente invención se refiere a una bebida alcohólica caracterizada porque presenta la siguiente composición:

- de 40 a 60% de vino dulce,
- de 40 a 60% de brandy, y
- de 0.005 a 0.01% de extracto de canela.

ES 2 449 369 A1

DESCRIPCION

Bebida alcohólica.

5 **OBJETO DE LA INVENCION**

La presente invención se refiere a una bebida alcohólica basada fundamentalmente en una mezcla de vino dulce y brandy.

10 **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

15 En la actualidad se conoce la preparación de bebidas o tragos, también conocidas como bebidas de tipo cóctel, basadas en mezclas de bebidas alcohólicas que emplean derivados de la uva o alcoholes, pudiendo ser acompañados de otros productos tales como zumos y extractos de frutas, componentes lácteos, diversos edulcorantes, aromatizantes u otros componentes alimenticios en concentraciones bien determinadas. También en ellas puede emplearse estabilizantes y/o espesantes.

Dichas bebidas o composiciones bebibles difieren por sus cualidades concernientes al paladar y al grado de dulzor.

20 La composición propuesta por la presente invención logra un producto de sabor novedoso y diferente a las bebidas alcohólicas ya conocidas.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

25 A la vista de lo anteriormente enunciado, la presente invención se refiere a una bebida alcohólica lograda al mezclar una serie de componentes que le confieren un sabor característico y novedoso.

De acuerdo con la invención, la bebida incluye en su composición vino dulce, brandy y extracto de canela.

30 Los porcentajes, en volumen, de sus componentes se encuentran comprendidos entre los valores siguientes:

- de 40 a 60% de vino dulce,
- de 40 a 60% de brandy, y
- de 0.005 a 0.01% de extracto de canela.

35 **EXPOSICIÓN DETALLADA DE LA INVENCION**

A la vista de lo anteriormente enunciado, la presente invención se refiere a una bebida alcohólica cuya composición es:

- 40
- de 40 a 60% de vino dulce,
 - de 40 a 60% de brandy, y
 - de 0.005 a 0.01% de extracto de canela.

En un ejemplo de realización preferente, el porcentaje de sus componentes son 50% de vino dulce y 50% de brandy.

Preferentemente, el vino dulce empleado en la bebida posee entre 17 y 19 grados de alcohol.

45 De igual manera, el dulzor de dicho vino dulce puede estar entre 10 y 50 grados Brix. Sin embargo, se prefiere que sea de 30 grados Brix.

Por su parte, el brandy empleado en la bebida se prefiere que posea entre 18 y 32 grados de alcohol.

50

REIVINDICACIONES

1.- Bebida alcohólica **caracterizada porque** presenta la siguiente composición:

- de 40 a 60% de vino dulce,
- de 40 a 60% de brandy, y
- de 0.005 a 0.01% de extracto de canela.

5

2.- Bebida alcohólica según la reivindicación 1 en la que los porcentajes de sus componentes son 50% de vino dulce y 50% de brandy.

10 3.- Bebida alcohólica según las reivindicaciones 1 ó 2 en la que el vino dulce posee entre 17 y 19 grados de alcohol y un dulzor entre 10 y 50 grados Brix.

4.- Bebida alcohólica según la reivindicación 3 en la que el vino dulce posee un dulzor de 30 grados Brix.

5.- Bebida alcohólica según las reivindicaciones 1 ó 2 en la que el brandy posee entre 18 y 32 grados de alcohol.



- ②1 N.º solicitud: 201231450
②2 Fecha de presentación de la solicitud: 19.09.2012
③2 Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤1 Int. Cl.: **C12G3/04** (2006.01)
C12G3/06 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤6 Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	KITTLING RIDGE ICEWINE AND BRANDY. 09/11/2008. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 25/11/2013] http://www.food.com/bb/viewtopic.zsp?p=4198954	1-5
X	CARROL COCKTAIL/SAVOY STOMP. 20/06/2008. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 25/11/2013] http://savoystomp.com/2008/06/20/carrol-cocktail	1-5
X	METAXA- MORE THAN A BRANDY. 05/04/2009. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 25/11/2013] http://www.amountainofcrushedice.com/?p=4515	1-5
A	AU 2007200067 A1 (GIACOBETTI RONALIE et al.) 30/08/2007, todo el documento	1-5
A	RU 2187547 C2 (HNYJ ZD GLAZOVSKIJ ET AL.) 20/08/2002, (resumen) Resumen de la base de datos EPODOC y WPI. Recuperado de EPOQUE. [en línea] [recuperado el 21/11/2013]	1-5
A	GB 2027447 A (KIER T) 20/02/1980, ejemplos.	1, 5
A	RU 2115711 C1 (OTKRYTOE AKTSIONERNOE OBSHCHE) 20/07/1998, (resumen) Resumen de la base de datos EPODOC y WPI. Recuperado de EPOQUE. [en línea] [recuperado el 21/11/2013]	1,5

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
25.11.2013

Examinador
A. I. Polo Diez

Página
1/5

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, INVENES, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 25.11.2013

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1, 3-5	SI
	Reivindicaciones 2	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-5	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	KITTLING RIDGE ICEWINE AND BRANDY.	09/11/2008
D02	CARROL COCKTAIL/SAVOY STOMP.	20/06/2008
D03	METAXA- MORE THAN A BRANDY.	05/04/2009
D04	AU 2007200067 A1 (GIACOBETTI RONALIE et al.)	30.08.2007
D05	RU 2187547 C2 (HNYJ ZD GLAZOVSKIJ et al.)	20.08.2002
D06	GB 2027447 A (KIER T)	20.02.1980
D07	RU 2115711 C1 (OTKRYTOE AKTSIONERNOE OBSHCHE)	20.07.1998

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, según la reivindicación 1, se refiere a una bebida alcohólica que presenta la siguiente composición:

- de un 40 a un 60% de vino dulce
- de un 40 a un 60% de brandy
- de un 0,005 a 0,1% de extracto de canela.

La reivindicación 2 se refiere a una alternativa de la invención en la que el 50% de la bebida es vino dulce y el otro 50% es brandy (por tanto sin canela). Las reivindicaciones 3 a 5 caracterizan el vino dulce y el brandy empleados en la mezcla.

Los documentos citados en el estado de la técnica muestran distintas bebidas alcohólicas que o bien resultan de la mezcla de vino dulce y brandy o bien de la mezcla de vino, brandy y azúcar.

El documento D1 divulga una bebida alcohólica que combina icewine (vino de hielo, un tipo de vino dulce) y brandy.

El documento D2 explica la elaboración de un coctel combinando vermut dulce (Carpano Antica) con brandy (cognac).

El documento D3 se refiere a una bebida alcohólica griega que es el resultado de mezclar brandy con vino dulce (tipo moscatel de Samos y Lemnos) y otro vino.

El documento D4 describe una bebida alcohólica que incluye vino dulce (vino fortificado del tipo madeira, Málaga, moscatel, etc.) y una bebida alcohólica de tipo brandy, whisky, vodka, etc., además de agua, azúcar y especias, entre las que se cita la canela.

El documento D5 divulga una mezcla de vino dulce (de oporto) con cognac y canela y otros ingredientes.

El documento D6 muestra bebidas alcohólicas elaboradas con vino, azúcar, alcohol y/o brandy.

El documento D7 menciona una bebida alcohólica obtenida con vino, alcohol, canela, brandy y sirope dulce, además de otros ingredientes.

Novedad y actividad inventiva (art 6.2 y 8.2 de la L.P)

Ninguno de los documentos citados en el informe del estado de la técnica divulga una bebida que tenga exactamente los mismos ingredientes y en las mismas concentraciones que la reivindicación 1 de la solicitud, por lo que se considera que dicha reivindicación y las dependientes 3 a 5 cumplen el requisito de novedad.

El documento D1 se refiere a una mezcla de icewine y brandy al 50:50 ya que, según el documento, el dulzor obtenido es la mitad del que presenta el icewine. Este documento afecta a la novedad de la reivindicación 2 ya que es una mezcla de los mismos ingredientes en la misma proporción.

El documento D1 se considera el más cercano del estado de la técnica respecto a la reivindicación 1. La única diferencia entre D1 y la solicitud es que en la bebida de la solicitud se añade una pequeña cantidad de canela. Sin embargo, el añadir canela u otras especias para dar sabor a las combinaciones de vino y brandy es una práctica bastante común en el estado de la técnica como se puede ver en los documentos D4, D5 y D7, por lo que se considera una posibilidad evidente para un experto en la materia, y que por tanto no otorga actividad inventiva a la reivindicación 1.

Tampoco las reivindicaciones 3 a 5 contienen características que, en combinación con la reivindicación de la que dependen, les confieran actividad inventiva. Se trata de utilizar en la mezcla un vino dulce y un brandy con unas características concretas de grado alcohólico y de dulzor. La elección de las características de estos dos ingredientes parece que se debe únicamente a razones de gusto y no a razones técnicas. Por lo tanto, sería evidente para un experto en la materia conocedor del documento D1 sustituir el vino dulce y el brandy de este documento por otro similar en función de las características de dulzura y grado alcohólico que quisiera conferir a la mezcla final, obteniéndose bebidas con las características de las reivindicaciones 3 a 5.

De la misma manera, y por las mismas razones, se considera que las reivindicaciones 1 a 5 carecen de actividad inventiva en relación a los documentos D2 y D3. En los dos documentos se muestran mezclas de vinos dulces y brandies. Un experto en la materia a la luz de esos documentos podría utilizar diferentes proporciones de vino dulce y brandy así como distintos tipos de vinos dulces y brandies, según la disponibilidad o el gusto, para obtener diversas bebidas con más o menos dulzor y más o menos grado alcohólico sin ejercer actividad inventiva.

En resumen, las reivindicaciones 1 a 5 carecen de actividad inventiva, en relación a cualquiera de los documentos D1, D2 y D3 por separado.