

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 507 915**

21 Número de solicitud: 201330525

51 Int. Cl.:

C12G 3/06

(2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

15.04.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

15.10.2014

71 Solicitantes:

CAN RICH DE BUSCASTELL, S.L. (50.0%)

Camí de sa Vorera, s/n

07820 Sant Antoni de Portmany (Illes Balears) ES y

COSTA TUR, Antonio (50.0%)

72 Inventor/es:

COSTA TUR, Antonio

74 Agente/Representante:

MORGADES MANONELLES, Juan Antonio

54 Título: **Licor de hierbas al café y su procedimiento de elaboración**

57 Resumen:

La presente invención se refiere a una bebida alcohólica "licor" obtenida por la extracción de sustancias aromáticas de diversas plantas naturales silvestres, que presenta además la particularidad de estar hecho a base de café y canela. Es otro objetivo de esta invención es el proceso de elaboración de dicho licor, que presenta la peculiaridad de realizarse en dos etapas, según una maceración primaria de plantas aromáticas en una base hidroalcohólica, y la posterior mezcla del macerado con el resto de los ingredientes y esencias que componen el licor, obteniéndose un producto alcohólico de agradable sabor y aroma. La invención se enmarca dentro del sector de la industria alimentaria, especialmente en el ámbito de la elaboración de bebidas alcohólicas y licores.

ES 2 507 915 A1

DESCRIPCIÓN

LICOR DE HIERBAS AL CAFÉ Y SU PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN.

5

Objeto de la invención.

Uno de los objetivos de la presente invención, según se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a una bebida alcohólica "licor" obtenida
10 básicamente por la extracción de sustancias aromáticas de diversas plantas naturales silvestres, que presenta además la particularidad de estar hecho a base de café y canela.

Otro objetivo de la invención es el proceso de
15 elaboración de dicho licor, que presenta la peculiaridad de realizarse en dos etapas, según una maceración primaria de plantas aromáticas en una base hidroalcohólica, y la posterior mezcla del macerado con el resto de los ingredientes y esencias que componen el
20 licor, obteniéndose un producto alcohólico de agradable sabor y aroma.

Campo de aplicación de la invención.

El campo de aplicación de la invención se enmarca
25 dentro del sector de la industria alimentaria, especialmente en el ámbito de la elaboración de bebidas alcohólicas y licores.

Antecedentes de la invención.

30 Existen en el mercado y por tanto pueden considerarse como partes del estado de la técnica varios tipos de licores de muchas categorías, entre ellos los

licores de hierbas y los licores de café, los cuales incluyen en su elaboración operaciones básicas como la maceración de un saborizante durante un cierto tiempo, la filtración, el envejecimiento, y finalmente el
 5 embasado. Sin embargo, en la fabricación de un licor, son sus detalles relacionados con saborizantes, tiempo de maceración, edulcorantes, colorantes, concentración alcohólica, así como sus respectivas variantes de realización, los que constituirán la esencia del
 10 producto final.

Cada receta de licor es distinta, creando cada saborizante su propia dinámica con el tiempo, de manera que puede requerir mucha operatividad el llegar a obtener un producto con un sabor y un aroma
 15 característico que se considere apropiado para su fin.

En este sentido, aunque se conocen licores de hierbas elaborados a partir de la extracción alcohólica de hierbas aromáticas, que en ocasiones pueden contener café, sin embargo, no se conoce por parte del
 20 solicitante ningún licor de este tipo que combine la totalidad de los ingredientes empleados en la presente invención, ni las proporciones de sus mezclas, así como tampoco que emplee un proceso de elaboración similar al empleado en la realización de dicho licor, teniendo el
 25 licor de la presente invención un sabor y un aroma muy diferente y característico que lo hace novedoso frente a los licores de hierbas y café que se comercializan en la actualidad.

30 Descripción de la invención.

La presente invención se refiere, como ya se ha mencionado, a una nueva bebida alcohólica "licor"

obtenida básicamente por la extracción de sustancias aromáticas de diversas plantas naturales, que además, presenta la particularidad de contener café y canela, y a su procedimiento de obtención.

5 En esencia, el nuevo licor de la presente invención comprende un licor de hierbas como base, al que se adiciona café natural soluble en una cantidad de entre 3 g/l y 5 g/l, azúcar en un intervalo de concentración de 8 a 12 g/l, azúcar quemado empleado como colorante
10 natural en un rango de concentraciones de 2 a 6 g/l, y esencia de canela en una cantidad contenida según el intervalo de 0.5 a 3 ml/l.

El licor de hierbas base es el resultado de una maceración primaria de plantas aromáticas en una base
15 hidroalcohólica, compuesta dicha base hidroalcohólica por los siguientes componentes en las cantidades entre los intervalos que se indican:

	alcohol rectificado de melazas	96,3 vol./alc.
	azúcar.....	120 - 160 g/l
20	dextrosa.....	70 - 100 g/l
	aroma de naranja soluble desterpenada.....	
		25 - 35 mg/ml,
	anís matalahúga crudo (<i>Pimpinella anisum</i>)	
		10 - 30 mg/ml
25	anethol 21/22 natural.....	400 - 600 mg/ml
	aroma de vainilla concentrado.....	0.5 - 1.5 mg/ml.

Las plantas aromáticas empleadas en la maceración comprenden cantidades entre los siguientes intervalos:

	romero(<i>Rosmarinus officinalis</i>).....	2.5 - 3.5 g/l
30	tomillo(<i>Thymus vulgaris</i>).....	1.5 - 2.5 g/l
	hierba Luisa(<i>Aloysia triphylla</i>).....	1.5 - 2.5 g/l
	hojas de cítricos.....	1.5 - 2.5 g/l

	pieles de cítricos	1,5 - 2,5 g/l
	menta(<i>Mentha piperita</i>).....	0,4 - 0,6 g/l
	hinojo(<i>Foeniculum vulgare</i>).....	0,30 - 0,6 g/l
	espliego(<i>Lavandula angustifolia</i>).....	0,3 - 0,6 g/l
5	hierbabuena(<i>Mentha sativa</i>).....	0,30 - 0,6 g/l
	ruda(<i>Ruta graveolens</i>)	0,03 - 0,06 g/l
	laurel(<i>Laurus nobilis</i>).....	0,08 - 0,12 g/l
	hojas y frutos de Enebro(<i>Juniperus communis</i>)..	0,3 - 0,60 g/l
10	camomilla(<i>Chamaemelum nobile</i>).....	0,08 - 0,12 g/l
	manzanilla(<i>Matricaria chamomilla</i>).....	0,08 - 0,12 g/l
	eucalipto(<i>Eucaliptus globulus</i>).....	0,08 - 0,12 g/l
	orégano(<i>Origanum vulgare</i>).....	0,08 - 0,12 g/l

El aroma de naranja soluble desterpenada empleado en

15 la base hidroalcohólica se refiere a una preparación aromatizante natural de naranja en alcohol etílico, realizada por métodos conocidos de extracción de aceites esenciales, la cual se ha sometido a un proceso de eliminación de terpenos que son sustancias

20 perjudiciales para la estabilidad del aceite debido a que proporcionan oxidaciones, ranciamientos y resinificaciones, además de ser insolubles. La mayoría de estos compuestos suelen ser los hidrocarburos terpénicos y sesquiterpénicos, generalmente inodoros e

25 inestables los cuales deben ser eliminados, con el fin de aumentar la proporción de los componentes oxigenados, la solubilidad y la estabilidad de las esencias o aromas, los productos procedentes reciben el nombre de "esencias desterpénadas". Los métodos para la extracción

30 de aceites esenciales y la desterpenación de estas preparaciones aromatizantes son varios y los mismos son parte del conocimiento general común, citando como

ejemplo a SÁNCHEZ, Manuel Francisco Ortuño. *ACEITES ESENCIALES, AROMAS Y PERFUMES, MANUAL PRACTICO DE*. aiyana ediciones, 2006.

Por su parte, el aroma de vainilla concentrado
5 empleado también en la base hidroalcohólica, hace referencia a una composición aromática elaborada a base de sustancias aromatizantes idénticas a las naturales, que presenta como diluyente, soportes y/o aditivos en su elaboración el Propilenglicol, E1520 y alcohol, siendo
10 la sustancia aromática la metil vanillina.

En la selección y recolección de las plantas aromáticas empleadas en la maceración deberá tenerse muy en cuenta su estado vegetativo. Dichas plantas deben recolectarse de manera que se encuentren cada una de
15 ellas en su máximo potencial aromático, para lo cual se tendrán en cuenta aspectos tales como, la floración, los brotes verdes jóvenes, la estación idónea de recolección y la exclusión de la madera vieja entre otros.

El licor de hierbas base obtenido, tendrá un
20 contenido alcohólico entre el 20% y el 30% del volumen total, y el contenido de azúcar no debe superar 250 g/l.

El procedimiento para la elaboración del licor de hierbas al café objeto de la presente invención se realiza en dos etapas. En una primera etapa se prepara
25 el licor de hierbas base, donde se efectúa la maceración de las plantas aromáticas en la base hidroalcohólica, y en la segunda etapa, se elabora el licor de hierbas al café, en donde se adicionan los ingredientes finales que aportan el sabor y el aroma que caracteriza el licor de
30 la invención.

En la primera etapa, el método de maceración consiste en la introducción de las plantas aromáticas

mencionadas anteriormente en la base hidroalcohólica ya descrita, dicha mezcla se realiza en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 20°C a 25°C, de manera que se lleve a cabo una extracción lenta y prolongada, que durará entre 4 meses y 5 meses, de las propiedades y sustancias aromáticas de las plantas utilizadas para la elaboración, obteniéndose finalmente el licor de hierbas base con las características organolépticas antes mencionadas.

La segunda etapa, relativa a la elaboración del licor final, consta de 4 pasos que comprenden:

- 1° dilución en el licor de hierbas base, de los componentes que a continuación se nombran comprendiendo cantidades entre los intervalos que se indican:

- café natural soluble 3 - 5 g/l
- colorante natural azúcar quemado..... 2 - 6 g/l,
- y después se adiciona
- azúcar 8 g/l y 12 g/l, y
- esencia de canela 0,5 - 3 ml/l.

De la mezcla realizada en el 1er paso se obtiene como resultado un licor de color negro oscuro, con una concentración de alcohol del 25% vol./vol.

En el 2° paso se mezclan bien todos los componentes y se dejan reposar por un periodo de entre 1,5 semanas y 2 semanas, con el fin de que todos los ingredientes se ensamblen, y que también se realice por decantación o sedimentación una primera limpieza natural.

Pasado el tiempo anterior se realiza el 3^{er} paso consistente en una filtración, requerida para eliminar los restos de los ingredientes de menor densidad que queden en suspensión y que no hayan decantado, así como para obtener un producto limpio.

Posteriormente se realiza el 4° paso consistente en el embotellamiento del licor obtenido.

El licor obtenido es una mezcla sutil y a la vez de una gran complejidad por la gran cantidad de propiedades, aromas y gustos aportados por la maceración de las hierbas naturales y las características propias del café y la canela.

El resultado es un licor que destaca el café, ligeramente anisado y en segundo plano van apareciendo una infinidad de aromas y gustos aportados por la extensa variedad de plantas vivas utilizadas en la maceración.

Realización preferente de la invención.

La presente invención se ilustra adicionalmente mediante el siguiente ejemplo, con el cual no se pretende limitar el alcance de la misma.

El procedimiento para la elaboración del licor de hierbas al café objeto de la presente invención se realiza en dos etapas, en una primera etapa se efectúa la maceración de plantas aromáticas en un base hidroalcohólica, y en la segunda etapa se elabora el licor de hierbas al café, en donde se adicionan los ingredientes finales que aportan el sabor y el aroma que caracteriza el licor de la invención.

En la primera etapa, se introducen las siguientes cantidades de plantas aromáticas: Romero (*Rosmarinus officinalis*) 3 g/l, Tomillo (*Thymus vulgaris*) 2 g/l, Hierba Luisa (*Aloysia triphylla*) 2 g/l, Hojas de cítricos y pieles de cítricos 2 g/l, Menta (*Mentha piperita*) 0,50 g/l., Hinojo (*Foeniculum vulgare*) 0,50 g/l., Espliego (*Lavandula angustifolia*) 0,50 g/l.,

Hierbabuena (*Mentha sativa*) 0,50 g/l., Ruda (*Ruta graveolens*) 0,05 g/l., Laurel (*Laurus nobilis*) 0,10 g/l., Hojas y frutos de Enebro (*Juniperus communis*) 0,50 g/l., Camomilla (*Chamaemelum nobile*) 0,10 g/l.,
 5 Manzanilla (*Matricaria chamomilla*) 0,10 g/l., Eucalipto (*Eucaliptus globulus*) 0,10 g/l., y Orégano (*Origanum vulgare*) 0,10 g/l., en un depósito de acero inoxidable que contiene una base hidroalcohólica que comprende: Alcohol rectificado de melazas al 96,3 vol./alc., azúcar
 10 a una concentración de 140 gr./l, dextrosa en una concentración de 90 gr./l, aroma de naranja soluble desterpenada a una concentración de 30 mg/ml, anís matalahúga crudo (*Pimpinella anisum*) a una concentración de 20mg/ml, anethol 21/22 natural a una concentración de
 15 500mg/ml, y aroma de vainilla concentrado a una concentración de 1 mg/ml.

La mezcla permanece entre 4 meses y 5 meses en dichos depósitos manteniéndose una temperatura controlada entre 20°C a 25°C, de esta manera se extraen
 20 las propiedades y aromas de las plantas utilizadas, obteniéndose finalmente en esta etapa un licor de hierbas que se utiliza como base para la elaboración del licor de hierbas al café de la invención.

En la segunda etapa se emplea el licor base obtenido anteriormente, al cual se le adiciona café natural
 25 soluble en una concentración de 4 g/l, y colorante natural azúcar quemado a una concentración de 4 g/l, los componentes anteriores se mezclan y posteriormente se añade azúcar a una concentración de 10 g/l y esencia de
 30 canela a una concentración de 1 mg/ml.

El licor negro obtenido en el paso anterior, se mezcla bien y se deja reposar por 2 semanas, permitiendo

de esta manera el ensamblaje de todos los componentes de la mezcla, ocurriendo también durante este periodo una primera limpieza natural gracias a la decantación que ocurre en el depósito.

- 5 Pasado el tiempo antes mencionado, el licor obtenido se filtra para obtener un producto totalmente limpio, siendo posteriormente embotellado.

Del procedimiento antes mencionado se obtiene un licor que destaca el café, ligeramente anisado y en
10 segundo plano van apareciendo una infinidad de aromas y gustos aportados por la extensa variedad de plantas vivas utilizadas en la maceración.

Descrita suficientemente la presente invención en correspondencia con el ejemplo de realización expuesta,
15 fácil es comprender que podrán realizarse en la misma cualesquiera modificaciones de detalle que se estimen convenientes, siempre y cuando no se altere la esencia de la invención que queda resumida en las siguientes reivindicaciones.

20

REIVINDICACIONES

1- Licor de hierbas al café obtenida básicamente por la extracción de sustancias aromáticas de diversas plantas naturales silvestres, que presenta además la particularidad de estar hecho a base de café y canela, **caracterizado** porque comprende un licor de hierbas como base, al que se adiciona café natural soluble en una cantidad de entre 3 g/l y 5 g/l, azúcar en una cantidad de entre 8 g/l y 12 g/l, azúcar quemado como colorante natural en una proporción de entre 2 g/l y 6 g/l, y esencia de canela en una proporción de 0,5 ml/l y 3 ml/l.

2- Licor de hierbas al café según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el licor de hierbas base es el resultado de una maceración primaria de plantas aromáticas en una base hidroalcohólica, compuesta dicha base hidroalcohólica por:

Alcohol rectificado de melazas en una concentración de 96,3 vol./alc., azúcar en concentraciones de entre 120 g/l y 160 gr/l, dextrosa en concentraciones de entre 60 g/l y 120 gr/l, aroma de naranja soluble desterpénada a una concentración de entre 25 mg/ml y 35 mg/ml, anís matalahúga crudo (*Pimpinella anisum*) a una concentración de entre 10 mg/ml y 30 mg/ml, anethol 21/22 natural a una concentración de entre 400 mg/ml y 600 mg/ml, y aroma de vainilla concentrado a una concentración de entre un 0,5 mg/ml y 1,5 mg/ml.

3- Licor de hierbas al café según las reivindicaciones 1 y 2, **caracterizado** porque las plantas aromáticas empleadas en la maceración comprenden las cantidades entre los siguientes intervalos:

	romero(<i>Rosmarinus officinalis</i>).....	2.5 - 3.5 g/l
	tomillo(<i>Thymus vulgaris</i>).....	1.5 - 2.5 g/l
	hierba Luisa(<i>Aloysia triphylla</i>).....	1.5 - 2.5 g/l
	hojas de cítricos.....	1.5 - 2.5 g/l
5	pieles de cítricos	1,5 - 2,5 g/l
	menta(<i>Mentha piperita</i>).....	0,4 - 0,6 g/l
	hinojo(<i>Foeniculum vulgare</i>).....	0,30 - 0,6 g/l
	espliego(<i>Lavandula angustifolia</i>).....	0,3 - 0,6 g/l
	hierbabuena(<i>Mentha sativa</i>).....	0,30 - 0.6 g/l
10	ruda(<i>Ruta graveolens</i>)	0,03 - 0,06 g/l
	laurel(<i>Laurus nobilis</i>).....	0,08 - 0,12 g/l
	hojas y frutos de Enebro(<i>Juniperus communis</i>)..	0,3 - 0,60 g/l
	camomilla(<i>Chamaemelum nobile</i>).....	0,08 - 0,12 g/l
15	manzanilla(<i>Matricaria chamomilla</i>).....	0,08 - 0,12 g/l
	eucalipto (<i>Eucaliptus globulus</i>).....	0,08 - 0,12 g/l
	orégano(<i>Origanum vulgare</i>).....	0,08 - 0,12 g/l

4- Licor de hierbas al café según la reivindicaciones 1 y 2, **caracterizado** porque el licor de hierbas base, tendrá un contenido alcohólico entre los 20% y 30% del volumen total, y el contenido de azúcar no supera los 250 g/l.

5- Procedimiento de elaboración del licor de hierbas al café definido según las reivindicaciones 1 a 4, **caracterizado** porque comprende:

- una primera etapa, donde se realiza el licor de hierbas base con un contenido alcohólico entre los 20% y 30% del volumen total, efectuándose la maceración de las plantas aromáticas que comprenden cantidades entre los siguientes intervalos:

romero(<i>Rosmarinus officinalis</i>).....	2.5 - 3.5 g/l
tomillo(<i>Thymus vulgaris</i>).....	1.5 - 2.5 g/l

- hierba Luisa (*Aloysia triphylla*) 1.5 - 2.5 g/l
 hojas de cítricos 1.5 - 2.5 g/l
 pieles de cítricos 1,5 - 2,5 g/l
 menta (*Mentha piperita*) 0,4 - 0,6 g/l
 5 hinojo (*Foeniculum vulgare*) 0,30 - 0,6 g/l
 espliego (*Lavandula angustifolia*) 0,3 - 0,6 g/l
 hierbabuena (*Mentha sativa*) 0,30 - 0.6 g/l
 ruda (*Ruta graveolens*) 0,03 - 0,06 g/l
 laurel (*Laurus nobilis*) 0,08 - 0,12 g/l
 10 hojas y frutos de Enebro (*Juniperus communis*) .. 0,3 - 0,60 g/l
 camomilla (*Chamaemelum nobile*) 0,08 - 0,12 g/l
 manzanilla (*Matricaria chamomilla*) 0,08 - 0,12 g/l
 eucalipto (*Eucalyptus globulus*) 0,08 - 0,12 g/l
 15 orégano (*Origanum vulgare*) 0,08 - 0,12 g/l
 en una base hidroalcohólica que comprende Alcohol rectificado de melazas en una concentración de entre 96,3 vol./alc., azúcar en concentraciones de entre 120 g/l y 160 g/l, dextrosa en concentraciones de entre 60 g/l y 120 g/l, aroma de naranja soluble desterpénada a una concentración de entre un 25 mg/ml y 35 mg/ml, anís matalahúga crudo (pimpinella anisun) a una concentración de entre 10 mg/ml y 30 mg/ml, anethol 21/22 natural a una concentración de entre 400 mg/ml y 600 mg/ml, y aroma de vainilla concentrado a una concentración de entre un 0,5 mg/ml y 1,5 mg/ml,
 y
 - una segunda etapa en donde se adicionan los
 30 ingredientes finales, que aportan el sabor y el aroma que caracteriza el licor de la invención, consistiendo en café natural soluble en una cantidad

de entre 3 g/l y 5 g/l, azúcar en una cantidad entre 8 g/l y 12 g/l, azúcar quemado como colorante natural en una proporción de entre 2 g/l y 6 g/l, y esencia de canela en una proporción de 0,5 ml/l y 3 ml/l.

5 6- Procedimiento según la reivindicación 5, **caracterizado** porque en la primera etapa, el método de maceración consiste en la introducción de las plantas aromáticas en la base hidroalcohólica, realizando dicha
10 mezcla en depósitos de acero inoxidable que se mantienen a una temperatura controlada entre 20° y 25°C durante un tiempo comprendido entre 4 meses y 5 meses, de manera que se lleve a cabo una extracción lenta y prolongada de las propiedades y sustancias aromáticas de las plantas
15 utilizadas para la elaboración, obteniéndose finalmente el licor de hierbas base.

7- Procedimiento según la reivindicación 5, **caracterizado** porque en la segunda etapa se elabora el licor final comprendiendo: un 1er paso donde se diluye
20 en el licor de hierbas base, el café soluble a una concentración de entre 3 g/l y 5 g/l, y el colorante natural azúcar quemado a una concentración de entre 2 g/l y 6 g/l, adicionándose posteriormente el azúcar a una concentración entre 8 g/l y 12 g/l y la esencia de
25 canela a una concentración de entre 0,5 ml/l y 3 ml/l; un 2° paso donde se mezclan bien todos los componentes y se dejan reposar por un periodo de entre 1,5 semanas y 2 semanas, de manera que se ensamblen todos los ingredientes y que también se realice una primera
30 limpieza natural del licor por decantación o sedimentación; un 3er paso consistente en una filtración, requerida para la eliminación de los restos

de los ingredientes de menor densidad que queden en suspensión y que no se hayan decantado, así como para obtener un producto limpio; y un 4° paso consistente en el embotellamiento del licor obtenido.

5



- ②① N.º solicitud: 201330525
②② Fecha de presentación de la solicitud: 15.04.2013
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **C12G3/06** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
Y	RU 2236446 C1 (POLJAKOV, V. A. et al.) 20.09.2004 & Resumen de base de datos EPODOC. Recuperado de EPOQUE; Número de acceso RU-2002134704-A	1,2
Y	GE U20031025 Y (SANAIA, NINO) 10.09.2003 & Resumen de base de datos EPODOC. Recuperado de EPOQUE; Número de acceso GE-AU2003001140-U	1
Y	RU 2141517 C1 (KERO VODOCHNY, J. Z. et al.) 20.11.1999 & Resumen de base de datos EPODOC. Recuperado de EPOQUE; Número de acceso RU-98117322-A	2
A	MD 2911F F1 (SINENCO VASILE et al.) 30.11.2005 & Resumen de base de datos EPODOC. Recuperado de EPOQUE; Número de acceso MD-20050114-A	1,2
A	RU 2181762 C1 (FRENKEL V. A. et al.) 27.04.2002 & Resumen de base de datos EPODOC. Recuperado de EPOQUE; Número de acceso RU-2000124027-A	1,2
A	RU 2222584 C1 (REGION EHM AOZT) 27.01.2004 & Resumen de base de datos EPODOC. Recuperado de EPOQUE; Número de acceso RU-2002121928-A	1-4
A	ES 2366072 B1 (FRASES DOMENECH, R. M.) 13.09.2012, columna 1, línea 49 – columna 2, línea 63; reivindicaciones 1,3.	1,4,6
A	SU 863633 B (FERMENTATION PROD et al.) 15.09.1081 & Resumen de base de datos WPI. Recuperado de EPOQUE; Número de acceso 1982-58927E	1-3
A	RU 2041932 C1 (VAGRON FIRM) 20.08.1995 & Resumen de base de datos WPI. Recuperado de EPOQUE; Número de acceso 1996-178437	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
09.01.2014

Examinador
A. Sukhwani

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, WPI, X-FULL, NPL

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 09.01.2014

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)

Reivindicaciones 1 - 7
Reivindicaciones

SI
NO

Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)

Reivindicaciones 3 - 7
Reivindicaciones 1, 2

SI
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.

Consideraciones:

La presente invención tiene por objeto un licor de hierbas a base de café y canela que comprende un licor de hierba al que se adiciona café natural soluble, azúcar, azúcar quemado y esencia de canela (reivindicación 1).

El licor de hierbas base resulta de una maceración primaria de plantas aromáticas en una base hidroalcohólica compuesta de alcohol rectificado de melazas de 96,3, azúcar, dextrosa, aroma de naranja, anís, anetol, aroma de vainilla (reiv. 2).

Las plantas aromáticas empleadas en la maceración son romero, tomillo, hierba Luisa, hojas y pieles de cítricos, menta, hinojo, espliego, hierbabuena, ruda, laurel enebro, camomila, manzanilla, eucalipto y orégano (reiv. 3) en cantidades de gramo por litro, de forma que el contenido alcohólico es de 20 a 30% del volumen total, y el contenido de azúcar no supere los 250 g/l (reiv. 4).

Asimismo, es objeto de protección el procedimiento para elaborar el licor de hierbas al café que comprende (reiv. 5): una primera etapa en donde se macera las plantas aromáticas en cantidades de g/l en la base hidroalcohólica de alcohol rectificado a temperatura de 20 a 25°C durante 4 a 5 meses (reiv. 6) y una segunda etapa en donde se adicionan el café natural, azúcar quemado y esencia de canela que aportan el sabor y se deja reposo de 1,5 a 2 semanas, seguido de decantación o sedimentación para hacer una filtración antes de embotellar (reiv. 7).

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	RU 2236446 C1 (POLJAKOV, V. A. et al.)	20.09.2004
D02	GE U20031025 Y (SANAIA, NINO)	10.09.2003
D03	RU 2141517 C1 (KERO VODOCHNY, J. Z. et al.)	20.11.1999
D04	MD 2911F F1 (SINENCO VASILE et al.)	30.11.2005
D05	RU 2181762 C1 (FRENKEL V. A. et al.)	27.04.2002
D06	RU 2222584 C1 (REGION EHM AOZT)	27.01.2004
D07	ES 2366072 B1 (FRASES DOMENECH, R. M.)	13.09.2012
D08	SU 863633 B (FERMENTATION PROD et al.)	15.09.1081
D09	RU 2041932 C1 (VAGRON FIRM)	20.08.1995

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

NOVEDAD

Los documentos citados **D01** a **D09** se refieren a licores que llevan hierbas y café y/o canela, siendo los más relevantes **D01** a **D03**. Así:

- **D01** divulga un licor con componentes como el anís, vainilla, enebro, menta, tomillo, hinojo que lleva café, esencia de canela, sirope de azúcar entre otros (resumen) si bien no comprende todos los ingredientes ni en las mismas cantidades, por ello, no anticipa la invención.
- **D02** se refiere a un licor que comprende café soluble, canela, azúcar, menta, si bien no lleva de base un licor de hierbas sino vodka (resumen)
- **D03** divulga un bálsamo que comprende piel de limón y naranja, anís, canela, enebro, vainilla, sirope de azúcar, aceite de naranja, alcohol rectificado de etanol, café tostado (resumen)
- **D04** también se refiere a la industria de los licores y divulga un producto a base de hierbas que se maceran en alcohol rectificado de etanol, que lleva azúcar quemado (caramel), vainilla, canela (resumen).
- **D05** se refiere a un licor dulce que comprende entre otros infusión de plantas, corteza de canela, frutos de café, vainilla, limón, alcohol rectificado, sirope de azúcar (resumen).
- **D06** se refiere a un bálsamo que incorpora los mismos componentes de D05 pero, además, lleva enebro, menta, laurel (resumen).
- **D07** divulga un licor que, además, de hierbas y alcohol lleva café, tomillo, canela y anís (columna 1, línea 49-columna, 2, líneas 63; reivindicaciones 1, 3).
- **D08** se refiere a un licor de hierbas como anís, enebro, menta, eucalipto que lleva canela y café, además de azúcar, vainilla, aceite de naranja, alcohol (resumen).
- **D09** divulga a la preparación de un licor que contiene entre otros anís, orégano, manzanilla, tomillo, vainilla, además de canela, café, azúcar y alcohol hasta llegar al 43% (resumen).

Si bien, muchos de los bálsamos y licores divulgados llevan hierbas, café, canela, azúcar y vainilla, ninguno de los documentos citados divulga las mismas cantidades de los componentes, por lo que no anticipan la invención.

Por ello, a la vista de los documentos citados D01 a D09, se puede concluir que las reivindicaciones **1 - 7** son nuevas de acuerdo con el Artículo 6 LP 11/86.

ACTIVIDAD INVENTIVA

El licor de hierbas al café objeto de la invención que comprende de base un licor de hierbas al que se adiciona café, azúcar, azúcar quemada y esencia de canela, resulta evidente para el experto en la técnica a la vista de los documentos **D01** a **D03**, siendo el más relevante **D01**. En efecto,

- **D01** divulga un licor con componentes como el anís, vainilla, enebro, menta, tomillo, hinojo que, además, lleva café, esencia de canela, sirope de azúcar entre otros (resumen), es decir los principales componentes del licor reivindicado, pero además,
- **D02** se refiere a un licor que lleva café soluble, canela, azúcar, menta (resumen).
- **D03** divulga un bálsamo que comprende piel de limón y naranja, anís, canela, enebro, vainilla, sirope de azúcar, aceite de naranja, alcohol rectificado de etanol, café tostado (resumen).

Además, en **D04** se divulga un producto a base de hierbas que se maceran en alcohol rectificado que lleva azúcar quemado (caramel), vainilla, canela (resumen).

Por lo tanto, en estos documentos citados se divulgan los componentes esenciales del licor de hierbas comprendidos en las reivindicaciones 1 y 2, entre otros, varias de las hierbas así como café soluble, esencia de canela, azúcar, azúcar quemado, alcohol rectificado, anís, aroma de naranja y vainilla. Los otros componentes minoritarios así como los intervalos de cantidades reivindicados no suponen ningún problema técnico para el experto en la materia en este sector de la técnica.

Por ello, a la vista de los documentos D01 a D03, se puede concluir que las reivindicaciones **1, 2** carecen de actividad inventiva según el Artículo 8 LP 11/86.