

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 522 917**

21 Número de solicitud: 201300476

51 Int. Cl.:

A23L 1/00 (2006.01)

A23D 9/007 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

17.05.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

19.11.2014

71 Solicitantes:

**LIRIA MOYA, Manuel (100.0%)
Dr. Burgos Canals, 8, 4º F
18220 Albolote (Granada) ES**

72 Inventor/es:

LIRIA MOYA, Manuel

54 Título: **Aceite de oliva aromatizado con níscalos naturales**

57 Resumen:

Procedimiento para la elaboración de un aceite de oliva aromatizado con níscalos naturales, donde partimos de un aceite de oliva virgen extra o virgen y en el que sumergimos níscalos naturales en una proporción que varía entre el 5% y el 20% en peso para iniciar un proceso clásico de maceración, durante un período que puede durar entre 10 y 36 días, y mediante el cual, obtenemos un aceite de oliva aromatizado, con nuevas propiedades organolépticas (color, sabor y aroma) y el beneficio de la corrección química de algunas sustancias presentes de forma natural en un aceite de oliva, como por ejemplo, la vitamina E (tocoferoles). Una vez finalizado el proceso de maceración, el aceite de oliva aromatizado con níscalos naturales se separa del resto de elementos, se filtra si es necesario para la obtención de un líquido limpio, se embotella, etiqueta y queda listo para su comercialización.

ES 2 522 917 A1

DESCRIPCIÓN

Aceite de oliva aromatizado con níscalos naturales.

SECTOR DE LA TÉCNICA

5 El sector donde se encuadra nuestro producto final, así como los productos de partida, es el sector alimentario y, más concretamente, el agroalimentario. Se trata de obtener un producto apto para el consumo humano a partir de otros que igualmente lo son.

ESTADO DE LA TÉCNICA

10 En los últimos tiempos han proliferado multitud de aceites de oliva aromatizados de muy diversas formas y a partir de la maceración de muy diversos productos, usando para todos ellos, alguna variante del proceso genérico de maceración consistente en introducir en el seno de un volumen concreto de aceite de oliva algún otro alimento, condimento, esencia, etc. que le transfiere al primero propiedades organolépticas (fundamentalmente). Así, podemos encontrar en el mercado actual, diferentes aceites de oliva, por supuesto, aptos para el consumo humano, con variedad de sabores y/o matices en función de la materia prima que se sumerja en el aceite de partida.

15 Pero ninguno aromatizado con níscalos naturales. por tanto no comprendido en el estado de la técnica.

20 Y además, puede ocurrir, y en nuestro caso ocurre, que la modificación no solo sea organoléptica (sabor, color y aroma), sino que se produzca alguna modificación química beneficiosa, que debe ser informada al consumidor, asegurando la calidad total del producto final.

25 También suele ocurrir que los productores de este tipo de aceites suministran poca información de la evolución del aceite de oliva durante el proceso, no indicando, por ejemplo, si seguimos teniendo un aceite de oliva virgen extra a partir de uno que sí lo era, si mejora o empeora el tiempo de envejecimiento, etc.

30 Para la preparación de nuestro producto se usará aceite de oliva virgen extra hasta un límite de acidez de 0,8-1º o bien, un aceite de oliva virgen con un límite de acidez de 2º (más información en las reivindicaciones) de cualquier variedad de aceitunas y/o denominación de origen, esto es, un aceite de oliva obtenido directamente de las aceitunas y solo por procedimientos mecánicos.

35 Como quiera que el aceite de oliva es un producto bien conocido, solo indicaremos en este punto algunas de sus propiedades y beneficios para la salud, comenzando por estos últimos.

40 Nutrición y salud

Las grasas (lípidos) son indispensables para el sostenimiento de la vida. Sus funciones de aporte energético al metabolismo se complementan además con otras funciones biológicas de gran importancia, tal y como: facilitadores del transporte y absorción de algunas vitaminas (denominadas liposolubles), precursor de algunas hormonas. La presencia de grasas hace de favorecedor de los sabores, haciendo que sean más apetecibles algunos alimentos. Se ha denominado al aceite de oliva como uno de los pilares de la llamada dieta mediterránea, debido al uso intensivo que de él se hace. Las dietas de las personas sedentarias en los países industrializados contienen entre un 30% y un 45% de grasas, los deportistas deberían reducir su contenido en un intervalo que va desde 25%-35% y los ácidos grasos saturados por debajo

de un 10%. El organismo no tolera bien porcentajes superiores. Las carencias de lípidos reducen el porcentaje hasta por debajo de 1% en una dieta prolongada durante muchos meses. El aceite de oliva, debido a su procedencia vegetal, no posee esteroides en forma de colesterol.

5 El aceite de oliva, tanto el virgen como el virgen extra, son ricos en vitaminas A, D, E y K. Atención a la evolución de la vitamina E, el antioxidante por excelencia junto con la vitamina C. Favorece la absorción de minerales como el calcio, fósforo, el magnesio y el zinc; es eficaz en el proceso digestivo, evitando la acidez gástrica y facilitando el tránsito intestinal. Mejora el control de la presión arterial. Ayuda a controlar el nivel de glucosa en sangre. La elevada
10 cantidad de polifenoles un antioxidante natural, en el aceite de oliva ayuda y previene enfermedades degenerativas como el Alzheimer, y actúa contra el envejecimiento. Reduce el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares, aumentando el HDL o colesterol bueno. Por su composición en ácidos grasos, el aceite de oliva virgen o extra es el alimento más similar a la leche materna.

15 La subdivisión entre colesterol bueno y malo hace referencia a las lipoproteínas que lo transportan. El nivel de LDL (Low Density Lipoprotein), que llevan el colesterol a los tejidos, aumenta en presencia de un exceso de este último. Los HDL (High Density Lipoprotein) transportan, en cambio, este exceso al hígado que procederá a eliminarlo por las vías biliares.
20 Por esta razón los HDL desarrollan una acción protectora respecto a la arteriosclerosis: como más alta sea la tasa, más se aleja el colesterol. Las grasas poliinsaturadas (características de los aceites de semillas) se han demostrado capaces de bajar el colesterol hemático, actuando pero indiferentemente sobre los LDL y HDL. El ácido oleico, monoinsaturado (contenido en el aceite de aceituna en porcentaje del 75%), actúa reduciendo exclusivamente el nivel de LDL y
25 aumentando el de HDL.

En la alimentación infantil, el uso exclusivo del aceite de oliva en las comidas (en ensaladas, guisos y fritos), se asocia a una menor ganancia de peso durante la infancia, además de relacionarse con una celularidad del tejido adiposo más favorable para el futuro del individuo.

30 Conservante alimentario

La cantidad de antioxidantes naturales que posee el aceite de oliva le convierte en un medio adecuado para ser empleado en la conservación y maduración de algunos alimentos. Algunos
35 ejemplos se pueden encontrar en el atún en lata, los quesos (un ejemplo español es el queso manchego que se denomina queso en aceite), algunos productos del cerdo como sus embutidos en las denominadas orzas de barro, etc. Y esta es la propiedad fundamental que actuara como vehículo para la preparación de nuestro producto.

40 Propiedades organolépticas

En un aceite de oliva, estas propiedades se refieren al color, sabor y olor y es precisamente en ellas (además de las variaciones químicas registradas) donde podemos observar la
45 contribución de los níscales naturales. Más adelante, en la descripción del producto final se indicara en qué consisten esas contribuciones.

Níscales

50 En DIBUJOS (pág. 13), véase Figura 1: níscales naturales en su lugar de origen.

En DIBUJOS (pág. 13), véase Figura 2: Detalle de níscales naturales recolectados.

Su nombre científico es *Lactarius Deliciosus*.

El níscalo es un hongo comestible de la familia Russulaceae, que crece en bosques de pinos y mixtos.

5 Es muy común en los bosques españoles y muy apreciado en gastronomía ya que se usa en multitud de recetas. Algunas formas típicas de preparar los níscalos es en guisos, asadas y también como guarnición en los guisos de carne. La época de esta seta de cuerpo fructífero es el otoño

10 Características de los níscalos

Los níscalos tienen una estructura granulosa y un cuerpo más o menos cilíndrico que se estrecha un poco en la base y su pie es corto y ahuecado. Los níscalos jóvenes, son macizos y se ahuecan con el tiempo. Su sombrero tiene una coloración más pálida y algunos puntitos de un color más intenso.

15 Los níscalos jóvenes tienen un sombrero que se enrolla en sus extremos y se va aplanando según envejece.

20 La carne de los níscalos es compacta y densa. Tiene un olor suave y dulzón y su sabor, cuando este crudo, es ligeramente amargo.

Nutrientes de los níscalos

25 Los níscalos son un alimento rico en vitamina B5 ya que 100 g. de este alimento contienen 2,10 ug. de vitamina B5

Los níscalos se encuentran entre los alimentos bajos en calorías ya que 100 g. de este alimento contienen tan solo 23,80 Kcal.

30 Entre las propiedades nutricionales de los níscalos cabe destacar que tiene los siguientes nutrientes: 6,50 mg. de hierro, 1,60 g. de proteínas, 8 mg. de calcio, 4,70 g. de fibra, 507 mg. de potasio, 16 mg. de yodo, 0,50 mg. de zinc, 0,20 g. de carbohidratos, 14 mg. de magnesio, 3 mg. de sodio, 217 ug. de vitamina A, 0,02 mg. de vitamina B1, 0,23 mg. de vitamina B2, 6,50 mg. de vitamina B3, 0,09 mg. de vitamina B6, 2 ug. de vitamina B9, 6 mg. de vitamina C, 2,10 ug. de vitamina D, 0,13 mg. de vitamina E, 14 ug. de vitamina K, 44 mg. de fósforo, 0,80 g. de grasa y 0,20 g. de azúcar.

Beneficios de los níscalos

40 La vitamina B5 o ácido pantoténico, que se encuentra de forma abundante en los níscalos hace que este alimento sea útil para combatir el estrés y las migrañas. El contenido de vitamina B5 de este alimento también hace de este un alimento recomendable para reducir el exceso de colesterol.

Vitaminas de los níscalos

Nutriente	Cantidad	Nutriente	Cantidad
Ácido fólico añadido	0 ug.	Vitamina A	217 ug.
Alfa caroteno	0 ug.	Vitamina B1	0,02 mg.
Alfa tocoferol	0 ug.	Vitamina B12	0 ug.
Beta caroteno	0 ug.	Vitamina B2	0,23 mg.
Beta criptoxantina	0 ug.	Vitamina B3	6,50 mg.
Beta caroteno	0 ug.	Vitamina B5	2,10 ug.
Beta tocoferol	0 mg.	Vitamina B6	0,09 mg.
Caroteno	1302 ug.	Vitamina B7	0 ug.
Delta tocoferol	0 mg.	Vitamina B9	2 ug.
Folatos alimentarios	2 ug.	Vitamina C	6 mg.
Gamma tocoferol	0 mg.	Vitamina D	2,10 ug.
Niacina preformada	6,50 mg.	Vitamina E	0,13 mg.
Retinol	0 ug.	Vitamina K	14 ug.
Tocoferoles totales	0 mg.		

La cantidad de vitaminas que muestra esta tabla corresponde a 100 gramos de níscalos.

5

Minerales de los níscalos

Nutriente	Cantidad	Nutriente	Cantidad
Aluminio	0 ug.	Fósforo	44 mg.
Azufre	0 mg.	Hierro	6,50 mg.
Bromo	0 ug.	Yodo	16 mg.
Calcio	8 mg.	Magnesio	14 mg.
Zinc	0,50 mg.	Manganeso	0,08 mg.
Cloro	0 mg.	Níquel	0 ug.
Cobalto	0 ug.	Potasio	507 mg.
Cobre	0,37 mg.	Selenio	7 ug.
Cromo	0 ug.	Sodio	3 mg.
Flúor	0 ug.		

La cantidad de estos nutrientes corresponde a 100 gramos de níscalos.

10

Es claramente fuente de potasio (K), atención a otros como fósforo, magnesio y calcio, precisamente elementos destacables en los aportes y beneficios del aceite de oliva.

Proteínas de los níscalos

15

La cantidad de proteínas de los níscalos, es de 1,60 g. por cada 100 gramos. Las proteínas que tienen los níscalos, se usan en nuestro organismo para crear nuevas proteínas, responsables de construir tejidos, como los de nuestra masa muscular, y regular los fluidos del organismo entre otras funciones.

20

Propiedades organolépticas

Posee un color anaranjado característico que evoluciona hacia tonos verdosos por oxidación y una vez cortado. Su sabor en crudo es suave y ligeramente amargo al final y su olor, suave y dulzón.

25

OBJETO DE LA INVENCIÓN: ACEITE DE OLIVA AROMATIZADO CON NÍSCALOS NATURALES

5 Como indica el enunciado, nuestro producto final es un aceite de oliva enriquecido en algunas de sus propiedades, físicas y químicas, mediante la maceración de níscales naturales. A saber:

1. Aceite de oliva virgen y/o virgen extra, obtenido directamente de aceitunas en perfectas condiciones, inmediatamente después de su recolección y utilizando para ello solo procesos mecánicos. En ningún caso se superaran los 2º de acidez.

10 2. Níscales naturales recolectados manualmente en su lugar de origen.

15 Se trata de introducir níscales frescos, recolectados a mano en su lugar de origen, lavados y libres de impropios, no sometidos a ningún proceso químico ni físico relacionado con su cocina, en el aceite seleccionado para aromatizar.

20 Los níscales se introducen en el seno del aceite de oliva, asegurando en todo momento que permanecen totalmente sumergidos durante todo el proceso. El periodo será el necesario (ver punto 5) para asegurar la transferencia y modificación de propiedades organolépticas, es decir, hasta conseguir nuestro aceite aromatizado.

Propiedades organolépticas

25 a) Color: sobre el aceite de partida se producirá una evolución hacia un tono más anaranjado (como no podía ser de otra manera), por el propio color del níscolo.

b) Olor: se identifica perfectamente la presencia de níscales en el producto final con su inconfundible aroma a setas frescas.

30 c) Sabor: sobre todo sabor. Cualesquiera que sean las notas de cata del aceite de oliva, estas son suavizadas por la influencia dulce del níscolo y ligeramente amarga que liga perfectamente con el aceite, introduciendo notas nuevas que apuntan a la presencia de una seta fresca y muy importante, sorprendente y debido al uso de níscales naturales, en el paso retronasal, se detecta aroma verde de pino que aporta contundencia en la degustación.

35 Corrección química

40 Analítica realizada por el Laboratorio Agroalimentario de Granada, en Atarfe, de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, de la Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía. Fechado en Atarfe el 26 de abril de 2013.

Tenemos de partida un aceite de olive virgen extra con las siguientes características:

45 ➤ Grado de acidez: 0.2 grs de ácido oleico/100 grs (Reglam. CEE 2568/91 Anexo II).

➤ Índice de peróxidos: 15.2 meq O_2 /kg (Reglam. CEE 2568/91 Anexo III).

➤ Tocoferol alfa (vit. E): 168.1 mg/kg (HPLC-FLUORESCENCIA).

50 ➤ Tocoferol beta (vit. E): 0.8 mg/kg (HPLC-FLUORESCENCIA).

➤ Tocoferol gamma (vit. E): 8.9 mg/kg (HPLC-FLUORESCENCIA).

Y, mediante la maceración con níscales naturales, obtenemos los siguientes valores sobre los mismos parámetros:

- 5 ➤ Grado de acidez: 0.7 grs de ácido oleico/100 grs (Reglam. CEE 2568/91 Anexo II).
- Índice de peróxidos: 15.3 meq O₂/kg (Reglam. CEE 2568/91 Anexo HI).
- Tocoferol alfa (vit. E): 175.3 mg/kg (HPLC-FLUORESCENCIA).
- 10 ➤ Tocoferol beta (vit. E): 1.0 mg/kg (HPLC-FLUORESCENCIA).
- Tocoferol gamma (vit. E): 8.9 mg/kg (HPLC-FLUORESCENCIA).

15 Préstese especial atención a la evolución de peróxidos (prácticamente inexistente), contenido en ácido oleico (determina la acidez) y, sobre todo, vitamina E (como tocoferoles).

La información química, muy importante para nuestros propósitos, nos dice lo siguiente:

20 ➤ **ÍNDICE DE PERÓXIDOS:** Un buen aceite de oliva, virgen o virgen extra (en este caso, virgen extra), mantiene la capacidad de envejecimiento prácticamente intacta, lo que en el argot oleico se conoce como "enranciamiento":

- 15.2 meq O₂/Kg que evoluciona hasta 15.3; no existe variación significativa.

25 ➤ **GRADO DE ACIDEZ:** medido en gramos de ácido oleico por cada 100 grs de 10 aceite:

- 0.2 g/100 grs para el aceite de partida y 0.7 g/100 grs para el aromatizado.

30 Nos indica que después del plazo máximo de maceración posible, el aceite de conserva su identidad como virgen extra.

35 ➤ **TOCOFEROLES:** son la forma natural de vitamina E en la naturaleza. Esta vitamina liposoluble, junto con la vitamina C (hidrosoluble) son el antioxidante por excelencia. Las formas naturales de tocoferol son el alfa, beta, gamma y delta, siendo la forma beta la segunda más antioxidante (después de la delta). Nuestras analíticas nos dicen que el tocoferol beta aumenta un 20% y el alfa, más de un 4%:

40 • 168.1 mg/kg de tocoferol alfa para el original y 175.3 mg/kg para el macerado. Casi un 5% más.

- 0.8 mg/kg de tocoferol beta para el "SIN", 1.0 mg/kg para el "CON".

45 Por tanto, además de un aceite delicatessen para los sentidos, las analíticas y su comparación nos aseguran que:

50 ❖ De la maceración resulta un aceite enriquecido en vitamina E, el antioxidante liposoluble más importante en su forma natural, con innumerables beneficios para la salud. Además el incremento más relevante (del 20%) ocurre en la forma de tocoferol (el beta) con mayor actividad antioxidante de las que pueden presentarse en un aceite de oliva.

❖ Si el aceite de partida es virgen extra, lo sigue siendo después de la maceración. Igual ocurre con el virgen.

❖ El aceite macerado, en las mismas condiciones que el original, NO envejece antes.

EXPLICACIÓN DETALLADA DEL MODO DE REALIZACIÓN

- 5 a) Del aceite: disposición en un continente adecuado para la maceración de los níscales en su interior. Sera, por supuesto, un aceite de temporada y nunca un aceite "viejo", por el riesgo de enranciamiento. La viscosidad del aceite de oliva debe mantenerse en el entorno de 1 centipoise (1 poise = 1 dina x s/cm²), que es la viscosidad normal medida a bar de presión y 21°C de temperatura; por tanto, estos valores normales de presión y temperatura (que determinan la viscosidad de referencia) serán los ideales para el proceso de maceración, admitiéndose variaciones no severas ni al alza ni a la baja. Los depósitos donde se realice el proceso serán normales para el almacenamiento del aceite de oliva, dotados con algún dispositivo para la agitación.
- 10
- 15 b) De los níscales: recién cortados, se limpian de impropios y se lavan con sumo cuidado y minuciosidad para eliminar toda la tierra que puedan contener. Es importante actuar con rapidez, pues como sabemos, se oxidan rápidamente evolucionando hasta tonos verdosos y atenuando algunas de sus propiedades organolépticas. Se trocean para propiciar una mejor y más rápida maceración y transferencia, y se introducen en el aceite de oliva seleccionado. NINGON TRATAMIENTO ADICIONAL, NI FÍSICO NI QUIMICO.
- 20 c) Maceración: con un contenido mínimo en níscales suficiente, el conjunto se deja reposar durante 6 semanas (como máximo) para una correcta maceración y transferencia de elementos con corrección de olor, sabor y color. El conjunto se mezcla con agitación suave un mínimo de una vez por semana. El contenido de níscales en la mezcla puede estar en tomo a un 10% en peso, pudiendo variar el porcentaje en función del tipo de aceite y de las condiciones de los níscales.
- 25
- 30 d) Envasado: finalizada la etapa anterior se procede al envasado del producto en un envase adecuado, que será, preferiblemente, protector frente a cualquier fuente de luz. El envasado se realizara extrayendo el aceite aromatizado cuidando de no remover el fondo ante la posibilidad de que hayan aparecido depósitos. Si la extracción es por gravedad, esta se realizara a una altura mínima desde el fondo para no adicionar esos posibles depósitos.
- 35 e) Etiquetado: especificando qué tipo de aceite de oliva es, virgen o virgen extra, el carácter natural de los níscales no sometidos a ningún tratamiento fisicoquímico diferente del lavado, la corrección química existente sobre el aceite de partida por aporte y maceración de los níscales, la modificación organoléptica y la virtudes del conjunto, las virtudes del aceite de oliva con níscales naturales.

APLICACIÓN INDUSTRIAL

- 40 Puede ser fabricado en cualquier tipo de industria, incluida la agrícola.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para la elaboración de un aceite de oliva aromatizado con níscalos naturales mediante un proceso clásico de maceración que consta de los siguientes ingredientes y etapas:

- 5
- Aceite de oliva: 80%-95%, en peso
 - Níscales naturales: 5%-20%, en peso
- 10
- Maceración por inmersión de los níscales: 10-36 días
 - Agitación: mínimo una vez por semana, máximo diaria
 - Extracción del aceite: cualquier método, gravedad
- 15
- Filtración: si fuere necesaria, cualquier método

20

2. Composición según reivindicación 1, en la que el aceite de oliva es un aceite de oliva virgen extra, con un límite de acidez de 1^o, medido antes de iniciarse el proceso de maceración y expresado en gramos de ácido oleico por cada 100 gramos de aceite (Reglam. CEE 2568/91 Anexo II).

25

3. Composición según reivindicación 1, en la que el aceite de oliva es un aceite de oliva virgen, con un límite de acidez de 2^o, medido al final del proceso de maceración y expresado en gramos de ácido oleico por cada 100 gramos de aceite (Reglam. CEE 2568/91 Anexo H).

4. Composición según reivindicación 1, en la que los níscales naturales son de cualquier procedencia.



Figura 1

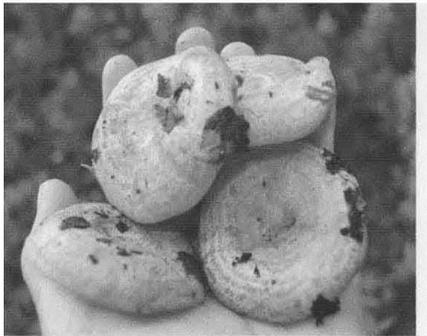


Figura 2



- ②① N.º solicitud: 201300476
②② Fecha de presentación de la solicitud: 17.05.2013
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/00** (2006.01)
A23D9/007 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Blog El aderezo. Aceite de oliva aromatizado.03.2009 [online] [recuperado19.03.2014] Recuperado de Internet: <URL: http://eladerezo.hola.com/recetario/aceite-de-oliva-aromatizado.html >	1-4
X	Página web Recetascomida.com. Receta de aceite de setas. 01.07.2010 [online] [recuperado 19.03.2014] Recuperado de Internet: <URL: http://aceite-de-setas.recetascomidas.com >	1-4
X	Blog Directo al paladar. Cómo hacer aceites compuestos.18.08.2009 [online] [recuperado 19.03.2014] Recuperado de Internet: <URL: http://www.directoalpaladar.com/curso-de-cocina/como-hacer-aceites-compuestos >	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
24.03.2014

Examinador
J. López Nieto

Página
1/4

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

A23L, A23D

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 24.03.2014

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-4	SI
	Reivindicaciones	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	Blog El aderezo. Aceite de oliva aromatizado. 03.2009 [online] [recuperado 19.03.2014] Recuperado de Internet: <URL: http://eladerezo.hola.com/recetario/aceite-de-oliva-aromatizado.html >	
D02	Página web Recetascomida.com. Receta de aceite de setas. 01.07.2010 [online] [recuperado 19.03.2014] Recuperado de Internet: <URL: http://aceite-de-setas.recetascomidas.com >	
D03	Blog Directo al paladar. Cómo hacer aceites compuestos. 18.08.2009 [online] [recuperado 19.03.2014] Recuperado de Internet: <URL: http://www.directoalpaladar.com/curso-de-cocina/como-hacer-aceites-compuestos >	

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

El objeto de la invención es un procedimiento para la elaboración de aceite de oliva aromatizado con níscolos naturales mediante un proceso de maceración en el cual los níscolos naturales (5%-20% en peso) se introducen en aceite de oliva (80%-95% en peso) y se dejan macerar durante 10-36 días agitándose como mínimo una vez por semana y coma máximo una vez al día. A continuación se extrae el aceite y se filtra (Reivindicaciones 1-4)

El documento D01 divulga un procedimiento para elaborar aceite aromatizado con boletus que consiste en sumergir los boletus en aceite de oliva virgen y dejar reposar durante 10 días.

El documento D02 da a conocer un procedimiento para elaborar aceite aromatizado con setas que consiste en introducir las setas frescas, de distinto tipo, en un recipiente con el aceite de oliva virgen extra y dejar reposar.

El documento D03 divulga un procedimiento para elaborar aceite de oliva virgen extra aromatizado con trufa por maceración.

Ninguno de los documentos citados describe un procedimiento como el que se menciona en las reivindicaciones 1-4. Por lo tanto el objeto de estas reivindicaciones cumple el requisito de novedad según el Art.6.1 de la Ley de Patentes 11/86.

Sin embargo, el procedimiento de obtener aceite de oliva aromatizado con diversos tipos de setas es conocido del estado de la técnica, así, en D01 se aromatiza con boletus, en D02 con diferentes setas y en D03 con trufa.

Se considera que utilizar níscolos para aromatizar aceite en lugar de cualquier otro tipo de seta tal y como ya se conoce en el estado de la técnica, es una elección arbitraria obvia para un experto en la materia y que por lo tanto no implica actividad inventiva. Así pues, La reivindicación 1 no cumple el requisito de actividad inventiva según el Art.8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

Por otra parte, las reivindicaciones 2-4 se refieren a cuestiones prácticas obvias para un experto en la materia y no aportan actividad inventiva a la invención. Por lo tanto, las reivindicaciones 2-4 no cumplen el requisito de actividad inventiva según el Art.8.1 de la Ley de Patentes 11/86.