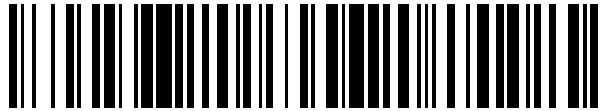


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 536 492**

21 Número de solicitud: 201301112

51 Int. Cl.:

**A23L 1/314** (2006.01)  
**A23G 3/00** (2006.01)  
**A23L 1/05** (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:  
**25.11.2013**

43 Fecha de publicación de la solicitud:  
**25.05.2015**

71 Solicitantes:  
**MÉNDEZ BARREIRO , Manuel (100.0%)**  
**Bayuca, 9 - Padrenda**  
**36638 Meaño (Pontevedra) ES**

72 Inventor/es:  
**MÉNDEZ BARREIRO , Manuel**

54 Título: **Gominolas con bebidas alcohólicas**

57 Resumen:

Gominolas con alcohol.

Mezclamos los ingrediente, menos del 50% de toda la mezcla será de bebidas alcohólica, cualquier bebida alcohólica, y lo cocinamos todo a menos de 78,5 grados centígrados durante el tiempo oportuno dependiendo de la cantidad de masa que queramos crear, tenemos que observar que está gelatinoso, no quedan grumos ni restos de ningún ingrediente y esté calentito. Al acabar el cocinado iremos depositando la mezcla en sus respectivos moldes para darles la forma que nosotros queremos y lo dejaremos enfriar en una nevera o una cámara frigorífica durante 12 y 15 horas en ella y estarán listas para comer.

ES 2 536 492 A1

DESCRIPCIÓN

**GOMINOLAS CON BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

**Sector de la técnica**

La invención se encuadra en el sector de la alimentación, más concretamente en la industria de gominolas.

5 **Estado de la técnica**

Actualmente en el proceso de fabricación de las gominolas se utiliza agua, zumos o leche, en un 30% mas o menos de su estructura.

Uno de los aspectos más estudiados, dentro del proceso de elaboración es la consecución de nuevos sabores, que cada vez llamen más la  
10 atención, no solo de los niños, sino también crear un nuevo mercado entre los adultos.

**Objeto de la invención**

**Problema técnico planteado**

15 Sería por lo tanto deseable obtener nuevos sabores que llamaran la atención del público adulto, manteniendo la misma estructura de las gominolas que tanto gusta y llama la atención de los niños y algún que otro adulto.

Para ello la presente invención se centra en la consecución de estos  
20 nuevos sabores, adecuándolo a los procesos y maquinaria de fabricación ya existentes en esta industria.

**Descripción detallada de la invención.**

La presente invención se refiere a prácticamente un nuevo producto exclusivo para adultos a base de bebidas alcohólicas, que puede ir solas,  
25 o acompañadas de algún zumo, refresco o leche, para fabricar gominolas con alcohol.

El nuevo producto alimenticio para el consumo humano en adultos está compuesto por los mismos ingredientes con los que se hacen las gominolas para niños, cambiando el agua, zumos o leche por bebidas alcohólicas, sirve cualquier bebida alcohólica y puede ser mezclada  
5 también con zumos y refrescos o incluso agua y leche, o bien ir sola, y ser cocinado todo esto a menos de 78,5 grados centígrados durante el periodo oportuno de tiempo que veamos dependiendo de la cantidad total que deseamos hacer de masa de gominolas, y por último dejar a enfriar entre 12 y 15 horas.

10 Lo que cambiamos en nuestro procedimiento es el agua, zumo o leche por bebidas alcohólicas que también pueden ser mezcladas con zumos, agua, leche o refrescos. También cambiamos la temperatura de cocinado que no podrá superar los 78,5 grados centígrados, ya que si no el alcohol se evaporaría.

15

### **Modo de realización preferente**

Serian mezclados los ingredientes para cocinarlos, el porcentaje de líquido ya sea alcohol solo o mezclado con refrescos, agua, zumo o  
20 leche no puede superar el 50% de la masa total, ya que sino se nos quedara líquida y no seremos capaces de hacer las gominolas.

Se cocinara a menos de 78,5 grados centígrados y el tiempo de cocinado dependerá del total de la masa que nosotros queramos hacer, tendremos que estar removiendo constantemente el producto mientras se cocine e estará listo cuando veamos que no quedan restos de ningún  
25 ingrediente y el líquido quede gelatinoso, sin grumos ni ningún resto de ingredientes, y se encuentra caliente.

Una vez cocinado se debe dejar enfriar, en su respectivo molde dando la forma que nosotros queramos, en una nevera o cámara frigorífica, durante 12 o 15 horas mas o menos.

**REIVINDICACIONES**

1.- Gominolas con bebidas alcohólicas fabricadas con los elementos comunes que se emplean normalmente, caracterizadas porque llevan en su composición menos de un 50% de bebidas alcohólicas,  
5 admitiendo cualquier bebida alcohólica.

2.- Gominolas con bebidas alcohólicas, según reivindicación anterior, caracterizada porque las bebidas alcohólicas pueden ser mezcladas tanto con agua, zumo, leche o refrescos.

3.- Gominolas con bebidas alcohólicas, según reivindicaciones  
10 anteriores, caracterizadas porque la temperatura de cocción será inferior a 78,5 grados centígrados.



②① N.º solicitud: 201301112

②② Fecha de presentación de la solicitud: 25.11.2013

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Gominolas de margarita, receta casera. 05.05.2013. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 10.03.2014] <a href="http://www.golosolandia.com/2013/05/gominolas-de-margarita-receta-casera.html">http://www.golosolandia.com/2013/05/gominolas-de-margarita-receta-casera.html</a>	1,2
X	Gominolas para adultos: de mojito y patxarán. 17.09.2013. En: gallecookies. Recuperado de Internet. [en línea] [recuperado el 10.03.2014] <a href="http://gallecookies.blogspot.com.es/2013/09/gominolas-adultos-patxaran-mojito.html">http://gallecookies.blogspot.com.es/2013/09/gominolas-adultos-patxaran-mojito.html</a>	1,2
X	Gomitas con vodka: paso a paso. 07.05.2013. En: el gran catador. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 10.03.2014] <a href="http://elgrancatador.imujer.com/3004/gomitas-con-vodka-paso-a-paso">http://elgrancatador.imujer.com/3004/gomitas-con-vodka-paso-a-paso</a>	1,3
A	Cocina divertida: gelatina de alcohol con gominolas. 02.05.2013. En: Benalmadelman. Recuperado de Internet. [en línea] [recuperado el 14.03.2014] <a href="http://benalmadelman.com/cocina-divertida-gelatina-de-alcohol-con-gominolas/">http://benalmadelman.com/cocina-divertida-gelatina-de-alcohol-con-gominolas/</a>	1-3

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  
14.03.2014

Examinador  
A. I. Polo Díez

Página  
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

**A23L1/314** (2006.01)

**A23G3/00** (2006.01)

**A23L1/05** (2006.01)

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

A23L, A23G

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, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 14.03.2014

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-3	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-3	<b>NO</b>

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	Gominolas de margarita, receta casera.	05.05.2013
D02	Gominolas para adultos: de mojito y patxarán.	17.09.2013
D03	Gomitas con vodka: paso a paso	07.05.2013

**2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración**

La invención se refiere, según la primera reivindicación, a unas gominolas con bebidas alcohólicas caracterizadas por que llevan en su composición menos del 50% de cualquier bebida alcohólica.

La reivindicación 2 añade que la bebida alcohólica puede estar mezclada con agua, zumo, refrescos o leche. La reivindicación 3 caracteriza las gominolas porque en el procedimiento de elaboración de las gominolas con bebidas alcohólicas, la temperatura de cocción sea inferior a 78,5 °C.

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

El documento D1 es una receta para elaborar gominolas que contienen una bebida alcohólica (tequila y licor de naranja) así como zumo de frutas (lima). Según la receta, la cantidad de bebida alcohólica es un poco mayor del 50%, aunque en la misma receta se contempla hacer las gominolas más dulces y menos alcohólicas añadiendo más agua y azúcar.

El documento D2 prepara unas gominolas alcoholizadas que llevan más o menos el 50% de mojito o pacharán mezclado con azúcar y gelatina.

Cualquiera de estos documentos, por separado, divulga unas gominolas como las definidas en las reivindicaciones 1 y 2, es decir con menos de un 50% de una bebida alcohólica y zumo de frutas, afectando, por lo tanto, a la novedad de estas reivindicaciones.

El documento D3 explica cómo elaborar gominolas con alcohol (en este caso utiliza vodka). El procedimiento consiste en sumergir las gominolas (1Kg) en la bebida alcohólica (aproximadamente unos 400 ml) y mantenerlas durante un tiempo en el refrigerador. Las gominolas quedan embebidas en alcohol.

Las reivindicaciones 1 y 3 no tienen novedad a la vista de este documento.

Dado que ninguna de las reivindicaciones cumple el requisito de novedad, tampoco cumple el de actividad inventiva.