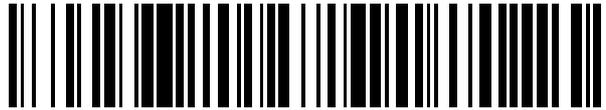


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 542 051**

21 Número de solicitud: 201400078

51 Int. Cl.:

A23L 1/39 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

29.01.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

29.07.2015

71 Solicitantes:

DOMÉNECH MANSILLA , Juan (100.0%)
C/ San Antonio, nº 203 - Pb / B
12596 Torreblanca (Castellón) ES

72 Inventor/es:

DOMÉNECH MANSILLA , Juan

54 Título: **Salsa para celíacos adecuada para pescados y mariscos**

57 Resumen:

Salsa para celíacos adecuada para pescados y mariscos.

Salsa adecuada para personas celiacas, debido a su composición.

Ingredientes:

Almendra, ajos, agua, harinas elaboradas de frutos secos (frutos y semillas), aceite, tomate triturado, bicarbonato sódico, colorante alimenticio y levaduras aptas para celíacos, nuez moscada, pimentón dulce.

ES 2 542 051 A1

DESCRIPCIÓN

Salsa para celíacos adecuada para pescados y mariscos.

5 El sector en el cual se encuadra dicha invención, es el sector alimenticio.

Se conocen diferentes tipos de alimentos adaptados para personas celíacas, pero este alimento no se conoce.

10 La invención se encuadra en la adaptación de un producto alimenticio para un tipo de personas con una intolerancia a un tipo de alimentos, más concretamente intolerancia al gluten.

15 Actualmente la enfermedad celíaca es una intolerancia del niño o adulto al gluten y, más concretamente, a una de sus fracciones proteicas o componentes, llamada gliadina (cuando comen alimentos que contienen esta sustancia se produce daño en el intestino). El gluten forma parte de las proteínas del trigo. Estos pacientes tienen también intolerancia, aunque en menor grado, a otras proteínas contenidas en otros cereales como: centeno, cebada y avena.

20 Se trata de una intolerancia permanente, es decir, se mantiene durante toda la vida.

Aparece en personas que tienen predisposición genética a padecerla. Se sabe que la enfermedad celíaca aparece con más frecuencia entre miembros de la misma familia.
25 Además, los enfermos pertenecen con frecuencia a un mismo "grupo" genético, especialmente a un tipo de genes que forman parte de un sistema genético conocido como complejo mayor de histocompatibilidad HLA de clase II.

30 Esta intolerancia produce una lesión característica de la mucosa intestinal o capa que recubre el intestino: se produce una atrofia de las vellosidades del intestino, o destrucción, en mayor o menor grado, de las zonas del intestino donde tiene lugar la absorción de los alimentos. La característica que define a esta atrofia es que es reversible, es decir, que el intestino se normaliza cuando se inicia la dieta sin gluten.

35 La causa por la que se produce esta intolerancia es desconocida. Aunque se intenta explicar de varias formas, la más aceptada en la actualidad es que existe una alteración en la respuesta inmunitaria o de "defensa " del paciente celíaco.

40 Enfermedad celíaca con síntomas. Aunque clásicamente se consideraba que la enfermedad celíaca únicamente producía síntomas digestivos, en la actualidad son cada vez más numerosos los síntomas que se atribuyen a esta enfermedad. Por eso, podemos distinguir dos grupos importantes:

45 Enfermedad celíaca clásica: En la enfermedad celíaca clásica predominan los síntomas digestivos. Aparece especialmente en niños menores de dos años, y en adultos entre los treinta y los cuarenta años.

50 Enfermedad celíaca atípica: Incluye aquellas formas de presentación de la enfermedad en las que predominan los síntomas no digestivos. Puede aparecer a cualquier edad, pero según la edad predominarían unos u otros síntomas:

- El retraso del crecimiento. Puede ser el único síntoma de presentación de la enfermedad celíaca. Por eso, en el estudio de los niños con talla baja se debe descartar esta enfermedad.

- 5
- El retraso del desarrollo y pubertad.
 - La anemia por falta de hierro que no responde al tratamiento.
 - Lesiones en la boca. La más conocida es una alteración del esmalte de los dientes (hipoplasia), pero también son frecuentes las úlceras o aftas de repetición (pequeñas heridas dolorosas en la lengua, encías y paladar) y otras.
- 10

Para ello, la presente invención destaca la tolerancia de este alimento a toda aquella persona con esta desafortunada enfermedad, porque presenta la siguiente composición:

15

Ingredientes:

Almendra, Ajos, Agua, Harinas elaboradas de frutos secos (frutos y semillas), Aceite, Tomate triturado, bicarbonato sódico, Colorante alimenticia y Levaduras aptas para celíacos, Nuez moscada, Pimentón dulce.

20

De acuerdo al artículo 9º del Decreto 528/2011, el Instituto Nacional de Alimentos informa:

25 **PLAN DE ALIMENTACIÓN LIBRE DE GLUTEN PARA ADULTOS (PROMEDIO)**

Consiste en eliminar totalmente el consumo de trigo, avena, cebada, centeno, sus derivados (TACC) y alimentos que pudieran estar adicionados de sus harinas (café, quesos, embutidos, yogur, helados, aderezos industriales, etc.

30

Objetivos:

Replecionar o mantener el peso corporal.

35 Recuperar el estado de nutrición.

Permitir la regeneración de la mucosa intestinal

Asegurar una motilidad intestinal adecuada

40

Evitar complicaciones a futuro.

Suprimir el gluten.

45 Permitir el crecimiento y desarrollo óptimo en niños y adolescentes.

El producto es apto para cualquier tipo de persona, pero está destinado a personas con intolerancia al gluten.

50 ¿Qué es el gluten?

Gluten es el nombre general por el que se conoce a una de las proteínas presentes en el trigo, el centeno y la cebada. Es la sustancia de la harina que aporta estructura a la masa, el "aglutinante" que unifica el producto y, a la vez, es el ingrediente que actúa como levadura. Cuando estas proteínas están presentes en la dieta de una persona con EC, se vuelven tóxicas y dañan el intestino. Este daño provoca una disminución en la absorción de nutrientes esenciales y, si no se trata, puede causar deficiencia nutricional y una enfermedad posterior (anemia ferropénica, disminución de la densidad ósea, adelgazamiento no intencional, deficiencia de folato y vitamina B12).

5

10 Si a su hijo le acaban de diagnosticar enfermedad celíaca (EC) es posible que usted tenga una mezcla de sensaciones.

Por un lado, a nadie le gusta saber que su hijo tiene un problema de salud; por otra parte, sentirá alivio al tener finalmente una respuesta a los problemas médicos pasados del niño. El tratamiento no consiste en inyecciones, comprimidos, terapia ni cirugía. Quizás también se sienta confundido, abrumado o inseguro acerca de cómo comenzar el proceso de curar a su hijo.

15

Algunos padres salen de la consulta donde han recibido asesoramiento nutricional y van directamente a una tienda con idea de comprar muchos productos sin gluten para su hijo. Posiblemente pasen horas en las tiendas y se vayan solamente con una pequeña bolsa de productos y sin la más mínima idea de qué cocinar esa noche. Y tal vez sientan la conocida "Crisis celíaca".

20

El objetivo de esta solución es evitar que los pacientes con diagnóstico reciente de EC y sus familias tengan una "Crisis celíaca".

25

Esta salsa permite a las personas celíacas degustar los diferentes tipos de alimentos antes incompatibles por su genética.

30

REIVINDICACIONES

1. Salsa adecuada para personas celiacas, porque presenta la adaptación siguiente:

5 Ingredientes:

Almendra, Ajos, Agua, Harinas elaboradas de frutos secos (frutos y semillas), Aceite, Tomate triturado, bicarbonato sódico, Colorante Alimenticio y Levaduras aptas para celíacos, Nuez moscada, Pimentón dulce.

10



- ②① N.º solicitud: 201400078
②② Fecha de presentación de la solicitud: 29.01.2014
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/39** (2006.01)
A23L1/29 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	US 2013040016 A1 (BECKER LAURA LANE) 14.02.2013, todo el documento.	1
A	WO 2010120923 A1 (SOLAZYME INC et al.) 21.10.2010, todo el documento.	1
A	Celiac.com. Celiac Disease and Gluten-free Diet Information Since 1995 [en línea]: Gluten-Free Recipes: "Green Bean Salad with Toasted Almonds and Cherry Vinaigrette (Gluten-Free)", Jefferson Adams (31.12.2010). [Recuperado el 15.06.2015]. Recuperado de Internet: http://www.celiac.com/articles/22395/1/Green-Bean-Salad-with-Toasted-Almonds-and-Cherry-Vinaigrette-Gluten-Free/Page1.html	1
A	La Chica de las Recetas (blog) [en línea]: "Cardo con salsa de almendras", Teba (25.02.2013). [Recuperado el 15.06.2015]. Recuperado de Internet: http://www.lachicadelasrecetas.com/2013/02/cardo-con-salsa-de-almendras.html	1
A	GB 190525950 A (EDWARDS MARGARET) 13.09.1906, todo el documento.	1
A	KR 940002533B B1 (CASTANO DON JUAN A S) 25.03.1994, (resumen) BASE DE DATOS EPODOC [en línea], Recuperado de: EPOQUENET, E.P.O., [recuperado el 12.06.2015].	1

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
16.06.2015

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: 16.06.2015

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1	SI
	Reivindicaciones	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	US 2013040016 A1 (BECKER LAURA LANE)	14.02.2013
D02	WO 2010120923 A1 (SOLAZYME INC et al.)	21.10.2010
D03	Celiac.com. Celiac Disease and Gluten-free Diet Information Since 1995 [en línea]: Gluten-Free Recipes: "Green Bean Salad with Toasted Almonds and Cherry Vinaigrette (Gluten-Free)", Jefferson Adams (31.12.2010). [Recuperado el 15.06.2015]. Recuperado de Internet: http://www.celiac.com/articles/22395/1/Green-Bean-Salad-with-Toasted-Almonds-and-Cherry-Vinaigrette-Gluten-Free/Page1.html	
D04	La Chica de las Recetas (blog) [en línea]: "Cardo con salsa de almendras", Teba (25.02.2013). [Recuperado el 15.06.2015]. Recuperado de Internet: http://www.lachicadelasrecetas.com/2013/02/cardo-con-salsa-de-almendras.html	
D05	GB 190525950 A (EDWARDS MARGARET)	13.09.1906
D06	KR 940002533B B1 (CASTANO DON JUAN A S)	25.03.1994

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 salsa adaptada para que pueda ser ingerida por personas celíacas. No se reivindican proporciones, tan sólo los ingredientes que componen la salsa: almendra, ajos, agua, harinas de frutos secos, aceite, tomate triturado, bicarbonato sódico, colorante alimenticio, levaduras sin gluten, nuez moscada y pimentón dulce.

D01-D06 representan el estado de la técnica anterior.

D01 reivindica una composición libre de alérgenos (como el gluten) para su uso en alimentación. Puede presentarse en formas distintas, por ejemplo como salsa.

D02 se refiere a una composición alimenticia a base de microalgas que no contiene gluten.

D03 es una receta para una ensalada de judías verdes que no contiene gluten. La salsa contiene almendras.

D04 es otra receta para una salsa que acompaña al cardo. Ofrecen dos versiones, la normal, que contiene harina de trigo y la específica para celíacos, en la que se sustituye la harina de trigo por Maizena. Comprende almendra molida, aceite de oliva, agua, pimienta, etc.

D05 reivindica una salsa que comprende almendras, ajo, pasas, manzana, chalotas, azúcar moreno, pimienta negra, guindilla, etc. No está especificada para celíacos, pero no contiene gluten.

D06 hace referencia a una receta para la preparación de una paella. En ella se describe la composición de una salsa que comprende: tomate triturado, cebolla, aceite vegetal, ajo, pimentón, pimienta, azafrán, perejil, almendra, avellana y pimientos. No especifica tampoco que sea para enfermos celíacos, pero no contiene gluten.

No se ha encontrado ninguna composición alimenticia con todos y cada uno de los ingredientes que componen la salsa reivindicada en la solicitud. Tampoco parece evidente que un experto en la materia pudiera llegar a la composición alimenticia reivindicada de forma obvia a partir de lo conocido en el estado de la técnica anterior.

Por todo ello, se considera que la reivindicación 1 de la solicitud cumple 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.