

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 555 787**

21 Número de solicitud: 201430998

51 Int. Cl.:

C12G 3/06 (2006.01)

B65D 85/808 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

03.07.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

08.01.2016

71 Solicitantes:

CAFES CAMUY, S.A. (100.0%)
C / Roma nº 7. Pol. Ind. Ciudad de Parla
28983 Parla (Madrid) ES

72 Inventor/es:

FERNÁNDEZ CANDENAS, Julián

74 Agente/Representante:

UNGRÍA LÓPEZ, Javier

54 Título: **Bolsa de infusión con preparado natural para aromatización de bebidas**

57 Resumen:

Bolsa de infusión con preparado natural para aromatización de bebidas.

La presente invención se refiere a una bolsa de infusión para aromatización de bebidas alcohólicas, especialmente de bebidas espirituosas como es la ginebra, que comprende un elemento contenedor de un preparado natural en forma de bolsa cerrada de cámara única, en cuyo interior se aloja una porción del preparado natural en cantidad adecuada para una dosis individual de bebida, constituida por al menos un material tejido o no en forma de capa o malla flexible y permeable al paso de líquido.

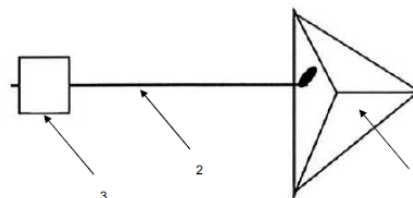


FIG. 1

DESCRIPCIÓN

Bolsa de infusión con preparado natural para aromatización de bebidas.

5

CAMPO DE LA INVENCION

La presente invención se engloba en el sector de la alimentación, concretamente en el área de infusiones y bebidas, especialmente alcohólicas y más especialmente aún de bebidas espirituosas, como es la ginebra.

10

ESTADO DE LA TÉCNICA

15

La bolsa de té o saquito de té es un término que define una bolsa de pequeño tamaño (llamada comúnmente "bolsita", por sus reducidas dimensiones) fabricada a partir de un material poroso y permeable a los líquidos que contiene en su interior especias para infusión y aromatización de las bebidas en las que se sumerge.

20

25

Las formas y composición de las bolsas de infusión (bolsas de té), así como de los preparados de especias que contienen han experimentado una gran evolución en el último siglo. Por ejemplo, los saquitos o bolsas de té eran originariamente de tela, para fabricarse posteriormente de materiales más manejables, baratos y rentables, como fibra de papel, nailon (o nylon) o seda. Las formas de las bolsitas también han cambiado con el tiempo, y no sólo por cuestiones estéticas sino supuestamente porque mejoran la calidad de la infusión: de la forma tradicional rectangular o cuadrada han pasado a tener forma de saquito, circular y hasta piramidal. En cuanto a su contenido, las bolsitas para aromatizar bebidas no se limitan a hojas de té u otras especias e infusiones (tomillo, manzanilla...) sino que también pueden incluir múltiples tipos de productos alimenticios con propiedades aromatizantes, como es el caramelo, la vainilla, frutas y frutos, flores, soja... La inclusión de preparados de infusión a partir de más de un producto natural de este tipo ha diversificado el mundo de la aromatización de bebidas.

30

35

Históricamente también se han empleado sustancias naturales del tipo comúnmente utilizado en infusiones para aromatizar múltiples bebidas y comidas. Sin embargo, parece que la comercialización de infusiones en forma de bolsitas que contienen preparados naturales se ha centrado casi exclusivamente en la aromatización de bebidas calientes, como es el agua, la forma de infusión más común (junto con el café). En este sentido, es conocido que otras bebidas tanto no alcohólicas como alcohólicas pueden mezclarse con preparados naturales de especias, infusiones u otros productos alimenticios con objeto de mejorar sus propiedades organolépticas y hacer dichos líquidos más atractivos para el público; éste es el caso de las bebidas espirituosas, como es la ginebra.

40

45

50

Particularmente, existen múltiples tipos de ginebra y cada una de ellas se combina tradicionalmente con una serie de especias y preparados naturales que realzan el sabor y el olor de la misma. Es normal que los componentes alimenticios y aromáticos que acompañan a cada ginebra, que normalmente suelen ser dos o más, se viertan directamente en el envase en el que se sirve, para favorecer su aromatización durante la mezcla. Lógicamente, es necesario disponer de todos y cada uno de los componentes alimenticios y aromáticos naturales que conforman un preparado específico para poder servir la infusión de ginebra, e incluso múltiples componentes de diferentes preparados para poder servir diferentes ginebras, como ocurre en el área de la hostelería (bares y restaurantes). Asimismo, es necesario pesar adecuadamente cada uno de los componentes por separado, ya que la cantidad de cada uno de ellos en el preparado es fundamental para crear el aroma deseado. Además, al verter directamente los componentes en la bebida, cada bebida debe prepararse individualmente, y los componentes del preparado quedan sueltos y suspendidos en la bebida preparada, que puede ser sólo

ginebra o una mezcla de ginebra con otros líquidos, dificultando su ingestión e incluso produciendo que sean ingeridas con la bebida. El disfrute se ve mermado.

5 Para solventar estos problemas, la presente invención ofrece una alternativa comercialmente viable, económica y muy rentable, que además resulta estéticamente atractiva para los usuarios de las bebidas alcohólicas, especialmente la ginebra, que son consumidas en forma de infusión o bebida aromatizada. Esta solución pasa por disponer de bolsas permeables a los líquidos, como son las bolsitas de té tradicionales, conteniendo un preparado natural de aromatización de la bebida, de tal forma que cada bolsita contiene el preparado ya elaborado
10 con todos sus componentes y en la cantidad exacta requerida para preparar una consumición individual.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA INVENCION

15 La presente invención se refiere a una bolsa de infusión para aromatización de bebidas, especialmente de bebidas alcohólicas como son las bebidas espirituosas, por ejemplo la ginebra, que comprende un elemento contenedor de un preparado natural en forma de bolsa cerrada de cámara única, en cuyo interior se aloja una porción del preparado natural en cantidad adecuada para una dosis individual de bebida, constituida por al menos un material en
20 forma de capa o malla flexible y permeable al paso de líquido.

Como se ha comentado anteriormente, cada bebida alcohólica espirituosa, como es la ginebra, suele complementarse con un preparado natural particular y diferente al resto, por lo que la composición del preparado objeto de interés en la presente patente varía dependiendo de la
25 bebida a aromatizar, algo que es conocido en el campo de la hostelería gracias a las especificaciones de los fabricantes de bebidas. Asimismo, la proporción de los componentes en el preparado también varían dependiendo de la bebida alcohólica. A modo de ejemplo de los múltiples preparados que se pueden aplicar a bebidas alcohólicas como la ginebra, se presentan los siguientes:

- 30 - un preparado natural en seco que comprende: corteza de limón, té verde, menta, trozos de canela, pomelo y corteza de naranja;
- un preparado natural en seco que comprende: bayas de enebro, pimienta negra, corteza de limón, bayas de sauco, cardamomo y azahar;
- 35 - un preparado natural en seco que comprende: flor azul, corteza de limón, bayas de enebro, manzanilla, cardamomo y bayas de sauco; y
- un preparado natural en seco que comprende: lima, té verde, cardamomo, pasas de corinto, bayas de saúco, hierbaluisa, corteza de limón y bayas de enebro.

40 Cada preparado está especialmente diseñado para combinar con un tipo de bebida alcohólica, e incluso con una marca específica. Estos ejemplos no sólo ilustran la gran variedad de preparados posibles, sino también de componentes diversos que pueden conformar estos preparados.

45 El peso del preparado en cada bolsita debe ser el adecuado para una dosis individual de la bebida, lo que permite que cada bolsita sirva para preparar una consumición de la manera más sencilla posible, sumergiéndola en el envase que contiene la bebida y pudiendo removerlo para aromatizar de forma más homogénea sin que los componentes estén dispersos y evitando así que sean ingeridos. Por ejemplo, el peso común son 2 gramos de preparado por cada bolsa de infusión cuando se trata de ginebra.

50 En un caso preferido de la invención, el preparado natural consiste en una mezcla en seco de los siguientes componentes: corteza de limón, té verde, menta, trozos de canela, pomelo y corteza de naranja, en una cantidad total de 2 gramos.

Tampoco es necesario que el consumidor disponga como materia prima de todos y cada uno de los componentes naturales de cada preparado que acompaña a cada bebida alcohólica, y que sepa mezclarlos en las proporciones y cantidades recomendadas. Al contrario, una bolsita de infusión de ginebra u otra bebida espirituosa como la que aquí se describe contiene los componentes naturales necesarios del preparado, en la proporción requerida y en la cantidad que es recomendable para una dosis individual, es decir, para una consumición.

Es lógico pensar que estas bolsas de dosis individual se comercializan en packs, donde el envase permite conservar las propiedades de los preparados, sin alterarlas.

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

La capa o malla flexible de la que está constituido el elemento contenedor o bolsa está hecha de un material permeable, con una porosidad adecuada para dejar pasar a su interior el líquido donde se sumerge y al mismo tiempo siendo capaz de retener los componentes del preparado para evitar que salgan de la bolsa y se dispersen en el líquido. Esta capa o malla puede estar constituida por un elemento tejido o no tejido. En el caso de la presente invención, el material de la malla puede ser cualquier material conocido que se emplea en la preparación de bolsitas de té e infusiones como tila, manzanilla... que son también empleados para otros usos similares como son los filtros de café. Ejemplos más conocidos y utilizados son la fibra de papel poroso, el nailon o la seda, entre otros.

En una realización particular, la capa o malla que da origen al elemento contenedor de la bolsa de infusión es una red de nailon de forma rectangular donde el lado mayor tiene una longitud comprendida entre 80 mm y 180 mm y el lado menor entre 40 mm y 100 mm, cuando está dicha capa extendida antes de plegarse en la forma y volumen deseados. Más preferentemente, la capa o malla extendida antes de plegarse tiene unas dimensiones rectangulares comprendidas entre 140 mm - 160 mm x 50 mm - 80 mm. Más preferentemente todavía, la malla rectangular extendida antes de plegarse en forma de bolsa tiene una dimensión de 125 mm x 55 mm. También preferentemente, la capa o malla está constituida por una tela de nailon tejida, siendo concretamente Nailon F1190. De manera preferida, esta red de nailon presenta las siguientes características:

- Composición: 100% Nailon-6
- Tejido: urdimbre 50 μ , trama 61 μ
- Densidad: urdimbre 113 mallas, trama 90 mallas (*meshes*)
- Área apertura: 197,5 μ
- Promedio de apertura: 61%
- Punto de fusión: 130°C-170°C.

La capa o malla del elemento contenedor cumple las normas de seguridad y estándares de aditivos en alimentación establecidos por múltiples países como Japón, EEUU (FDA) y la Unión Europea.

La bolsa siempre se encuentra cerrada con objeto de evitar la pérdida de componentes del preparado y contener exactamente la dosis individual necesaria para cada consumición, que ha sido preparada previamente. La bolsa puede estar constituida por una única capa o por más de una capa. Así, en una realización particular la bolsa cerrada está formada a partir de una única capa o malla flexible, que en origen es rectangular y está plegada y sellada por sus bordes de tal forma que dispone de un volumen poligonal en su interior donde se aloja el preparado; por ejemplo, la malla o capa puede estar plegada de tal forma que genera un volumen piramidal en su interior. En otra realización particular, la bolsa puede estar formada por más de una capa del mismo material, habitualmente dos, de la misma forma y dimensiones que se encuentran selladas entre sí por sus bordes para cerrar el interior y alojar el preparado como cuando la

bolsa está formada de una única capa. El sellado entre capas es preferentemente conseguido mediante aplicación de ultrasonidos.

Independientemente del número de capas que constituyen la bolsa, la capa o capas pueden estar plegadas de múltiples maneras para formar diferentes formas poligonales. Es decir, la bolsa puede tener forma rectangular, cuadrada, circular o ser una bolsa piramidal, como es una pirámide triangular. Este último caso es el más preferido de la invención, y se denomina en el lenguaje común del campo técnico como "pirámide de infusión". En el caso más preferido, la bolsa es una pirámide de nailon como se ha descrito anteriormente que contiene el preparado natural de aromatización de una ginebra, cuyos lados tienen una longitud de 55 mm y donde la malla o capa flexible rectangular tiene al estar extendida unas dimensiones de 125 mm x 55 mm.

De acuerdo con la presente invención, la bolsa de infusión para aromatización de bebidas puede incluir o no una cuerda o cordel, fijado al elemento contenedor del preparado por uno de sus dos extremos, por ejemplo mediante adhesivo, y en su segundo extremo a una etiqueta distintiva, hecha por ejemplo de un papel plastificado que sirve de sujeción del cordel por parte del consumidor y facilita la retirada de la bolsita. De este modo, una vez aromatizada la bebida la bolsa de infusión puede retirarse fácilmente y desecharse sin problemas.

El cordel puede ser más o menos delgado, a modo de cuerda fina, hilo... Es preferido que dicho cordel esté unido a la bolsa en su superficie mediante un adhesivo, aunque puede estar también cosido. Preferentemente, el cordel tiene una extensión comprendida entre 17 y 39 mm, aunque preferiblemente es de 16 mm. También preferentemente, puede ser de polipropileno 100% (PP).

Preferiblemente, la etiqueta distintiva que está adherida al segundo extremo del cordel más alejado de la bolsa es de papel, por ejemplo un papel no estucado o sin recubrimiento, o un papel que puede estar plastificado de tal forma que no se deteriora o estropea al mojarse. Puede llevar un dibujo, letra o similar que identifique el tipo de bolsa de infusión que es, es decir, el tipo de preparado que contiene. En el caso más preferido es un papel no estucado o sin recubrimiento de 104,7 g/m², con una capa en su superficie de polietileno de baja intensidad (LDPE 25) con polipropileno laminado (PP 50 µm). Las dimensiones de la etiqueta pueden ser variables.

DESCRIPCIÓN DE LAS FIGURAS

FIGURA 1. Bolsa de infusión para aromatización de ginebra de acuerdo con la presente invención, donde el elemento contenedor (1) tiene volumen piramidal, y se encuentra unido a un cordel (2) por uno de sus extremos, y a una etiqueta adhesiva (3) por el otro extremo.

FIGURA 2. Detalle de la malla o capa que conforma el elemento contenedor (1) de la bolsa, compuesta de nailon, del Ejemplo 1 y mostrada en la Figura 2. Concretamente, muestra el detalle de la urdimbre (4) y la trama (5) de la red de nailon que compone el elemento contenedor (1).

EJEMPLOS

Ejemplo 1. Bolsa de infusión de aromatización de ginebra de acuerdo con la presente invención y tal como se muestra en la Figura 1.

En el caso más preferido de la presente invención, y tal como se ilustra en la Figura 1, se fabricó una bolsa de infusión para ginebra con un elemento contenedor (1) de volumen piramidal cuyos lados tienen una longitud de 55 mm, que se fabricó a partir de una única capa

de una tela de nailon tejida que haría de filtro para la bebida, siendo nailon F1190 y estando compuesta al 100% por Nailon-6, de forma rectangular y dimensiones 125 mm x 25 mm. Las características de la malla de nailon que componía el elemento contenedor del preparado natural era la siguiente, y el detalle del tejido se muestra en la Figura 2:

- 5
- Composición: 100% Nailon-6
 - Tejido: urdimbre 50 μ , trama 61 μ
 - Densidad: urdimbre 113 mallas, trama 90 mallas (*meshes*)
 - Área apertura: 197,5 μ
 - 10 - Promedio de apertura: 61%
 - Punto de fusión: 130°C-170°C.

15 La capa o malla del elemento contenedor cumplía las normas de seguridad y estándares de aditivos en alimentación establecidos por múltiples países como Japón (*Japan Food Research Laboratories. Standars includes Ministry of Health and Welfare of Japan: Notification no. 370 (1959) Specifications and Standards of foods, food additives, etc.,*), EEUU (*FDA – Federal Regulations 177.1500*) y la Unión Europea (*EU COMMISSION DIRECTIVE 97/48/EC amend of Council Directive 82/711/EEC*).

20 La bolsa de infusión contiene también un cordel (2), de 16 mm de largo y de polipropileno 100% (PP), que se unió por uno de sus extremos a una de las paredes del elemento contenedor (1) en forma piramidal mediante adhesivo, y por el otro se unió a una etiqueta distintiva (3), también mediante adhesivo. La etiqueta (3) era de papel no estucado o sin recubrimiento (*uncoated paper*) de 104,7 g/m², con una capa en su superficie de LDPE 25 / PP 50 μ m laminado.

25

Cada bolsa de infusión incluyó en el interior de su elemento contenedor (1) 2 gramos del preparado natural. Concretamente, se fabricaron bolsas de infusión para ginebra con los diferentes preparados naturales siguientes:

- 30
- a) Bolsas de infusión con un preparado natural en seco que consta de: corteza de limón, té verde, menta, trozos de canela, pomelo y corteza de naranja;
 - b) Bolsas de infusión con un preparado natural en seco que comprende: bayas de enebro, pimienta negra, corteza de limón, bayas de saúco, cardamomo y azahar;
 - 35 c) Bolsas de infusión con un preparado natural en seco que comprende: flor azul, corteza de limón, bayas de enebro, manzanilla, cardamomo y bayas de sauco; y
 - d) Bolsas de infusión con un preparado natural en seco que comprende: lima, té verde, cardamomo, pasas de corinto, bayas de saúco, hierbaluisa, corteza de limón y bayas de enebro.

40 Se preparó un pack de 15 bolsas piramidales de 2 gramos cada una (30 gramos por pack) para cada tipo de preparado natural, incluyendo una etiqueta identificativa en una de las paredes del pack. El material de la caja contenedora o pack era plástico transparente, lo que permitía visualizar las bolsas en el interior del mismo.

45 Cada una de las bolsas piramidales preparadas que se han descrito estaba lista para introducirse en un recipiente de bebida en el que se ha vertido previamente la ginebra, dejándose reposar durante 1,5-2 minutos. Tras este tiempo, debe sacarse la bolsa de infusión del recipiente, estando la bebida lista para su consumición.

REIVINDICACIONES

1. Una bolsa de infusión para aromatización de bebidas alcohólicas espirituosas que comprende un elemento contenedor de un preparado natural en forma de bolsa cerrada de cámara única, en cuyo interior se aloja una porción del preparado natural en cantidad adecuada para una dosis individual, constituida por al menos un material en forma de capa flexible y permeable al paso de líquido.
2. La bolsa de infusión de la reivindicación anterior, donde el preparado natural de la bolsa presenta una composición diseñada para aromatizar una ginebra.
3. La bolsa de infusión según una cualquiera de las reivindicaciones 1 ó 2, donde la capa del material flexible y permeable que constituye el elemento contenedor del preparado presenta una porosidad que permite pasar a su interior el líquido donde se sumerge y al mismo tiempo retener los componentes del preparado para evitar que salgan de la bolsa.
4. La bolsa de infusión según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, donde la capa flexible y permeable que constituye el elemento contenedor del preparado es de un material seleccionado del grupo que consiste en: fibra de papel poroso, nailon y seda.
5. La bolsa de infusión de la reivindicación anterior, donde la capa flexible y permeable que constituye el elemento contenedor del preparado es una red de nailon de forma rectangular con un lado mayor de longitud comprendida entre 80 mm y 180 mm y un lado menor de longitud comprendida entre 40 mm y 100 mm.
6. La bolsa de infusión de la reivindicación anterior, donde la capa flexible y permeable que constituye el elemento contenedor del preparado es una red de nailon de forma rectangular donde el lado mayor tiene una longitud de 125 mm y el lado menor de 55 mm.
7. La bolsa de infusión según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, donde el elemento contenedor del preparado está constituido por una única capa, plegada y sellada por sus bordes formando un volumen poligonal en el interior del elemento contenedor donde se aloja el preparado.
8. La bolsa de infusión según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6, donde el elemento contenedor del preparado está constituido por dos o más capas del mismo material flexible y de las mismas dimensiones, que se encuentran unidas y selladas entre sí por sus bordes, formando un volumen poligonal en el interior del elemento contenedor donde se aloja el preparado.
9. La bolsa de infusión según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, donde el elemento contenedor del preparado presenta un volumen poligonal seleccionado del grupo que consiste en: rectángulo, cuadrado, círculo, o pirámide.
10. La bolsa de infusión según la reivindicación 9, donde el elemento contenedor del preparado es una pirámide de nailon.
11. La bolsa de infusión según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende un cordel fijado por un primer extremo al elemento contenedor y por un segundo extremo a una etiqueta distintiva.
12. La bolsa de infusión según la reivindicación anterior, donde el cordel es de polipropileno 100% y tiene una longitud de 16 mm.

13. La bolsa de infusión según una cualquiera de las reivindicaciones 11 ó 12, donde la etiqueta distintiva es de papel no estucado de 104,7 g/m² de peso, con una capa en su superficie de LDPE 25 / PP 50 µm laminado.

- 5 14. Un pack de bolsas de infusión como las definidas en una cualquiera de las reivindicaciones anteriores.

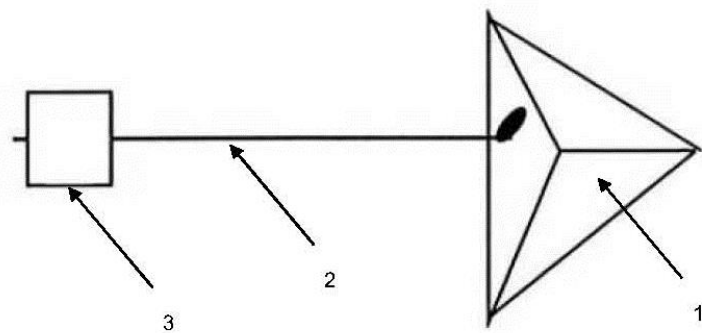


FIG. 1

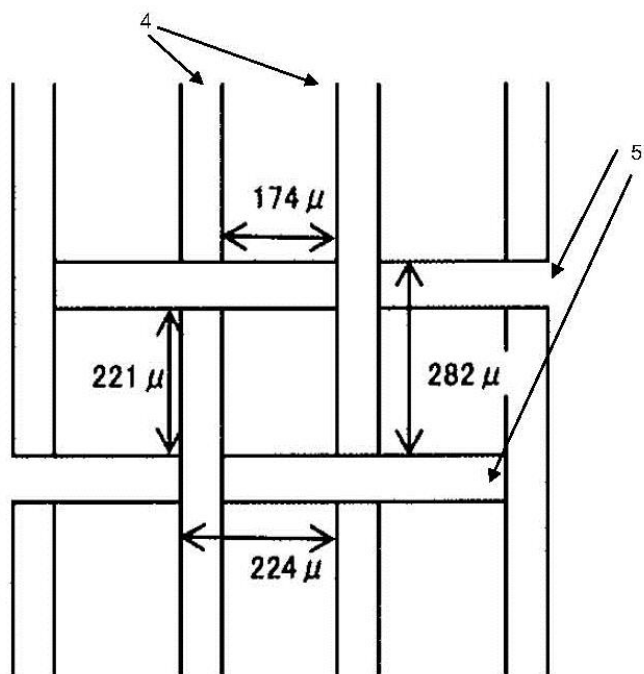


FIG. 2



- ②① N.º solicitud: 201430998
②② Fecha de presentación de la solicitud: 03.07.2014
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **C12G3/06** (2006.01)
B65D85/808 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Infugintonic. En: Infugintonic, infusiones para tus copas. 07.10.2013 Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 16.02.2014] http://www.bonviveur.es/articulo/infusiones-para-tus-copas	1-3,9,11,14
X	Té tonic, del Gin tonic al gin tea, infusiones para gin tonic. 11.11.2013. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 16.02.2015] http://www.elclubdelgintonic.com/te-tonic-del-gin-tonic-al-gin-tea	1-3,9,11,14
X	US 2010209560 A1 (DEMARSE DEBORAH SUE) 19.08.2010, párrafos 4,9,0; figuras; reivindicaciones.	1-4,9,10
X	US 2014134297 A1 (AIZAWA HIROMI et al.) 15.05.2014, párrafos 15,27,30,33,37,40; figuras 4,8.	1-6,9-13
X	EP 2119638 A1 (OGURINOEN CO LTD et al.) 18.11.2009, figuras; párrafo 37.	1-3,7,9,11
X	US 2413686 A (LOUIS BARNETT) 07.01.1947, figuras; columna 2, línea 50 – columna 7, línea 15.	1-4,7-9
X	US 2014113052 A1 (ESTES THOMAS GEORGE) 24.04.2014, párrafos 18,19,22,28.	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
16.02.2015

Examinador
A. I. Polo Díez

Página
1/5

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

B65D, C12G, A47G19/16

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, BDTXT-E

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 16.02.2015

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 5, 6 y 13	SI
	Reivindicaciones 1-4, 7-12, 14	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-14	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	Infugintonic.	07.10.2013.
D02	Té tonic, del Gin tonic al gin tea, infusiones para gin tonic	11.11.2013
D03	US 2010209560 A1 (DEMARSE DEBORAH SUE)	19.08.2010
D04	US 2014134297 A1 (AIZAWA HIROMI et al.)	15.05.2014
D05	EP 2119638 A1 (OGURINOUE CO LTD et al.)	18.11.2009
D06	US 2413686 A (LOUIS BARNETT)	07.01.1947
D07	US 2014113052 A1 (ESTES THOMAS GEORGE)	24.04.2014

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, según la primera reivindicación, es una bolsa para aromatizar bebidas alcohólicas que comprende una bolsa cerrada de cámara única constituida por un material en forma de capa flexible y permeable al paso de líquido que aloja un preparado natural en su interior.

Las reivindicaciones 2 a 13 aportan características de la bolsa, como el material del que está hecha (papel, nailon o seda), la forma que puede tener (rectangular, piramidal, etc.), la posibilidad de llevar un cordel y una etiqueta, etc.

También es objeto de la invención (reivindicación 14), un pack que contiene bolsas de infusión como la de la reivindicación 1.

Novedad (art 6.1 de L.P.)

Los documentos D1 a D3 se refieren a bolsitas para aromatizar bebidas alcohólicas.

Los documentos D1 y D2 muestran packs de bolsitas cerradas que incluyen en su interior preparados naturales para infusionar en la ginebra u otras bebidas alcohólicas. Las bolsitas, que disponen de un cordel y una etiqueta, son rectangulares o piramidales.

Estos documentos afectan a la novedad de las reivindicaciones 1-3, 9, 11 y 14.

El documento D3 describe un método para aromatizar bebidas alcohólicas y no alcohólicas mediante la introducción en las mismas de un contenedor (infuser) hecho de un material semiporoso como papel, seda o nailon que puede tener diversas formas (rectangular, piramidal, etc.) y que incluye frutos, vegetales u otros aditivos que imprimen sabor a la bebida. El contenedor puede tener las características de una bolsa de té (párrafos 4, 9, 10; figuras; reivindicaciones)

Este documento afecta a la novedad de las reivindicaciones 1-4, 9.

Los documentos D4 a D5 se refieren a bolsitas de infusión con las mismas características que la bolsa de la reivindicación 1.

El documento D4 describe una bolsa de infusión que es una bolsa cerrada con cámara única elaborada con un material flexible y poroso que contiene unas sustancias naturales y que dispone de un hilo al que va unida una etiqueta. La bolsa es preferentemente de forma piramidal y de nailon, el hilo que puede ser de polipropileno, mide entre 160 y 260 mm y la etiqueta es de papel recubierto por una lámina de polietileno (párrafos 15, 27, 30, 33, 37, 40; figuras 4 y 8).

Aunque en este documento, la bolsa no se utiliza para aromatizar bebidas alcohólicas, dicha bolsa sería adecuada para hacerlo, y, por tanto, las reivindicaciones 1-4, 9-12, que se refieren a un producto (bolsa) no son novedosas a la vista de este documento.

De la misma forma, los documentos D5 y D6 describen bolsas de infusión que aunque no se mencione que sirven para aromatizar bebidas alcohólicas presentan las mismas características que las bolsas de la reivindicación 1. El documento D5 afecta a la novedad de las reivindicaciones 1-3, 7, 9, 11 y el documento D6 a la de las reivindicaciones 1-4, 7-9.

Por último, el documento D7 trata de un método para añadir sabor a una bebida alcohólica (tequila) que consiste en introducir un preparado a partir de agave en unos contenedores tipo bolsa de té de algodón e infusionarlos en el tequila (párrafos 18, 19, 22, 28).

Este documento afecta a novedad de las reivindicaciones 1-3.

En resumen, las reivindicaciones 1-4, 7-12, 14 no cumplen el requisito de novedad, mientras que las reivindicaciones 5, 6 y 13 tienen características que no han sido divulgadas en los documentos anteriores y, por lo tanto, son nuevas.

Actividad inventiva (art. 8.1 de L.P.)

Sin embargo, las reivindicaciones 5, 6 y 13 no tienen características, que en combinación con las reivindicaciones de las que dependen, les otorguen actividad inventiva.

Las reivindicaciones 5 y 6 se refieren a que la capa de nailon de partida para elaborar la bolsa tenga unas medidas concretas. Estas medidas concretas se consideran una selección entre las posibles capas que un experto en la materia tiene a su disposición (ver documento D5) pero que no tienen efecto técnico sobre la bolsa y, por tanto, no afecta a la actividad inventiva de la bolsa.

En cuanto a la reivindicación 13, ésta se refiere a características de la etiqueta, que son una variante de las características de la etiqueta descrita en el documento D4 y que un experto en la materia, podría desarrollar a la vista de D4 sin ejercer actividad inventiva. Además, dichas características parece que tampoco no tienen ningún efecto técnico sobre la bolsa.

Por ello, se considera que ninguna de las reivindicaciones 5, 6 y 13 cumplen el requisito de actividad inventiva.