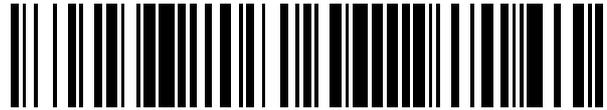


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 574 497**

21 Número de solicitud: 201431874

51 Int. Cl.:

C12G 3/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

18.12.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

20.06.2016

71 Solicitantes:

**SALVADOR VALERO , Juan (100.0%)
Plaza Colón Nº 6-7 apto. 302
23700 Linares (Jaén) ES**

72 Inventor/es:

SALVADOR VALERO , Juan

54 Título: **Bebida a base de mosto y una cantidad menor de vino**

57 Resumen:

Bebida a base de mosto y una cantidad menor de vino, fruto de la combinación y mezcla de productos naturales previamente elaborados, obteniendo nuevas bebidas con unas características: Saludable, refrescante, de gusto dulce, de un suave sabor a vino y de baja graduación alcohólica volumétrica o sin alcohol, con gas o sin gas.

ES 2 574 497 A1

DESCRIPCIÓN

BEBIDA A BASE DE MOSTO Y UNA CANTIDAD MENOR DE VINO.

OBJETO DE LA INVENCION

5 La presente invención, según se expresa en el enunciado de esta memoria descriptiva, se refiere a un combinado de productos naturales previamente elaborados, a base de mosto y una cantidad menor de vino, obteniendo nuevas bebidas, con unas características: saludable, refrescante, de gusto dulce, de un suave sabor a vino y de baja graduación alcohólica volumétrica.

10

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

15 En el estado de la técnica se conocen bebidas a base de vino, obtenida a partir de al menos un 50% en volumen de vino...., según definición de productos que se detallada en el Código Internacional de Prácticas Enológicas de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), también son conocidas las bebidas que resultan de la combinación a base de vino, agua, anhídrido carbónico y aditivos, en el lenguaje común y habitual como tinto de verano; otras a base de vino, agua y aditivos, denominadas sangría.

20 DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

25 La presente invención, consiste en la obtención de nuevas bebidas, fruto de la combinación y mezcla de productos naturales previamente elaborados, a base de mostos (refiriéndonos a los mostos, como el zumo natural, obtenido de la fruta fresca sin fermentación alcohólica), mezclada con una cantidad menor de vinos, (refiriéndonos a los vinos, como la bebida natural, obtenida de la fruta fresca con fermentación alcohólica completa o parcial) el resto hasta completar la mezcla con aditivos.

DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERIDA DE LA INVENCION

30 Para una mejor comprensión de lo anteriormente expuesto, se describe a continuación varios ejemplos, con carácter ilustrativo y no limitativo, de una realización preferida que, dentro del abanico de las posibles combinaciones permitirá apreciar con una mayor claridad.

35 COMBINADO DE MOSTO CON VINO.

Para conseguir este producto seguiremos las siguientes fases: previa elaboración de cada uno de los productos componentes, mezclamos un porcentaje del 78% de mostos, con un 18% de vino, completando la mezcla con aditivos.

40

COMBINADO DE MOSTO CON VINO DESALCOHOLIZADO CON GAS.

45 Para conseguir este producto seguiremos las siguientes fases: previa elaboración de cada uno de los productos componentes, combinamos y mezclamos un porcentaje del 70% de mostos, con un 23% de vino desalcoholizados, completando la mezcla con aditivos.

REIVINDICACIONES

- 5** 1. Bebida, fruto de la combinación y mezcla de productos naturales previamente elaborados, **caracterizada por** estar compuesta principalmente a base de mosto no inferior al 60% y una cantidad menor de vino, el resto hasta completar la mezcla con aditivos.
- 10** 2. Bebida según reivindicación 1., **caracterizada porque** los mostos y vinos que componen la mezcla proceden de diferentes frutas.



- ②¹ N.º solicitud: 201431874
 ②² Fecha de presentación de la solicitud: 18.12.2014
 ③² Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤¹ Int. Cl.: **C12G3/00** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤ ⁶ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	CA 2693469 A1 (MANCHEE, D.) 18.08.2011, párrafo 004.	1-2
X	RU 2109044 C1 (KIRNICHNAJA, N.) 21.04.1998, (resumen) [online] [recuperado 18.09.2015] Recuperado de Base de datos EPODOC/EPO.	1-2
X	JPS 57144967 A (TAKEDA CHEMICAL INDUSTRIES, et al.) 07.09.1982, (resumen) [online] [recuperado 18.09.2015] Recuperado de Base de datos EPODOC/EPO.	1-2
X	DE 2158479 A1 (VOSS&FUENFSCHILLING GMBH) 03.05.1973, (resumen) [online] [recuperado 18.09.2015] Recuperado de Base de datos EPODOC/EPO.	1-2

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 n.º:

<p>Fecha de realización del informe 02.10.2015</p>	<p>Examinador J. López Nieto</p>	<p>Página 1/4</p>
---	---	------------------------------

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

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 02.10.2015

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1, 2	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1, 2	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	CA 2693469 A1 (MANCHEE, D.)	18.08.2011
D02	RU 2109044 C1 (KIRNICHNAJA, N.)	21.04.1998
D03	JP 57144967 A (TAKEDA CHEMICAL INDUSTRIES, et al.)	07.09.1982
D04	DE 2158479 A1 (VOSS&FUENFSCHILLING GMBH)	03.05.1973

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 una bebida compuesta principalmente por mosto, en una proporción no inferior al 60% y una cantidad menor de vino y aditivos. Los mostos y vinos pueden proceder de diferentes frutas (Reivindicaciones 1, 2)

El documento D01 da a conocer una bebida de bajo contenido en alcohol cuyos ingredientes son: vino tinto, vino blanco y uno o más zumos de frutas (párrafo 004)

El documento D02 divulga una bebida de bajo contenido alcohólico que contiene vino y zumo de uva.

El documento D03 se refiere a una bebida refrescante que contiene:

- 1%-20% de uno o más zumos naturales de frutas;
- 1%-8% de zumo de fruta fermentada; ej: vino o sidra
- Opcionalmente dióxido de carbono.

El documento D04 da a conocer una bebida tipo champagne que contiene:

- 60% de vino;
- 40% de zumo de naranja con aditivos;
- Dióxido de carbono.

Las bebidas divulgadas por los documentos D01-D04 tienen los mismos ingredientes que la bebida de la invención. Sin embargo, la bebida de la invención se diferencia de las encontradas en el estado de la técnica en el porcentaje de zumo de fruta utilizado. Así pues, las reivindicaciones 1 y 2 cumplen el requisito de novedad según el Art. 6.1 de la Ley de Patentes 11/86.

Teniendo en cuenta las bebidas conocidas del estado de la técnica, se considera que sería obvio para el experto en la materia variar la proporción de los ingredientes de cualquiera de dichas bebidas para obtener una bebida como la indicada en las reivindicaciones 1 y 2. Por lo tanto, las reivindicaciones 1 y 2 no cumplen el requisito de actividad inventiva según el Art. 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.