

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 578 202**

21 Número de solicitud: 201530066

51 Int. Cl.:

**C12G 3/06** (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

**20.01.2015**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**21.07.2016**

Fecha de concesión:

**28.04.2017**

45 Fecha de publicación de la concesión:

**09.05.2017**

73 Titular/es:

**FONT JIMÉNEZ, Carles (100.0%)**

**C/ Barcelona 7**

**08520 Les Franqueses del Vallès (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

**FONT JIMÉNEZ, Carles**

74 Agente/Representante:

**CURELL AGUILÁ, Mireia**

54 Título: **Bebida, procedimiento de fabricación y bebida combinada correspondiente**

57 Resumen:

Bebida, procedimiento de fabricación y bebida combinada correspondiente. Bebida para uso humano que comprende un solvente y un extracto vegetal procedente de la flor de una planta de la familia de las malvaceae y del género de las malvas. El solvente puede ser agua o una solución agua-etanol. El procedimiento de fabricación comprende una etapa de maceración de la flor de la planta de la familia de las malvaceae y del género de las malvas en el solvente hasta la obtención de un líquido de color amarillo-dorado. Esta bebida sirve de base para una bebida combinada al añadirle una segunda bebida con un pH inferior a la bebida, como por ejemplo zumos o refrescos de cítricos, agua tónica, etc...

ES 2 578 202 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP 11/1986.

BEBIDA, PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN Y BEBIDA COMBINADA  
CORRESPONDIENTE

DESCRIPCIÓN

5

Campo de la invención

La invención se refiere a una bebida para uso humano, del tipo que comprende un extracto vegetal. La invención también se refiere a un procedimiento de fabricación de una bebida de acuerdo con la invención y a una bebida combinada, uno de cuyos componentes es una bebida de acuerdo con la invención.

15

Estado de la técnica

Son conocidas las bebidas que comprenden extractos de plantas. Estas bebidas pueden ser no alcohólicas o alcohólicas. En general, los extractos de plantas se añaden por sus propiedades organolépticas, si bien en algunos casos también pueden ser añadidos por sus propiedades curativas.

20

Exposición de la invención

La invención tiene por objeto una nueva bebida con un extracto de planta que presenta unas propiedades totalmente novedosas. Esta finalidad se consigue mediante una bebida para uso humano caracterizada por que comprende un solvente y un extracto vegetal procedente de la flor de una planta de la familia de las malvaceae y del género de las malvas. Efectivamente, esta bebida presenta unas propiedades muy interesantes: aparte de un sabor y olor atractivos, el extracto de la flor de malva da un color amarillo dorado también muy atractivo. Pero, además, la bebida con el extracto de la flor de malva presenta otra propiedad muy interesante, que es que cambia de color al añadirle una segunda bebida con un pH inferior. Concretamente, el color amarillo-dorado pasa a un color rosado-lila. Esta propiedad es muy interesante, no solo por su efecto estético sino también porque

puede ser empleado como un sello de garantía del origen de una cierta bebida (se puede comprobar si la bebida es de un cierto origen gracias a que cambia de color, siendo un producto fraudulento aquel que no cambia de color).

5 Preferentemente la planta es la malva sylvestris.

Ventajosamente la bebida tiene un pH superior a 6'5, preferentemente superior a 6'9. Así, por ejemplo, el solvente puede ser agua. El solvente también puede ser una mezcla de agua y alcohol etílico, es decir una bebida alcohólica apta para el  
10 consumo humano. Existe una pluralidad de bebidas alcohólicas aptas para la adición de extracto de la flor de malva, pero preferentemente se emplean bebidas con un contenido en alcohol etílico superior a un 20% en volumen, y muy preferentemente comprende más de un 30% en volumen de alcohol etílico, es decir, la bebidas comúnmente denominadas bebidas destiladas, como ginebra, vodka,  
15 whisky, ron, tequila, etc., Preferentemente el color del solvente antes de añadir el extracto de la flor de malvas es transparente, ya que así se aprecia mejor el color amarillo-dorado y el posterior cambio a lila, pero también pueden ser adecuados solventes que ya presentan un color antes de añadirle el extracto de la flor de malva, en cuyo caso los colores finales dependerán del color original del solvente.

20

Una forma particularmente interesante de realización de la invención es cuando el solvente es la bebida denominada ginebra, es decir la bebida alcohólica destilada que incluye extracto de enebro como uno de sus principales elementos saborizantes/aromatizantes. En este caso, además, se puede añadir a la bebida el  
25 extracto de por lo menos una planta del grupo formado por jengibre, anís estrellado y maría luisa. Esta combinación de extractos complementa las propiedades organolépticas de la flor de malva ofreciendo así una bebida con un "toque" totalmente especial, no solo por el sabor/olor sino también por el cambio de color.

30 El extracto de flor de malva puede ser añadido a la bebida de cualquier forma, por ejemplo como un extracto obtenido por destilación, como esencia, a partir de flor seca o bien directamente mediante la incorporación de flor de malva fresca en el

solvente durante una etapa de maceración, siendo esta última alternativa la más interesante.

5 Como ya se ha comentado anteriormente, al mezclar la bebida de acuerdo con la invención con una segunda bebida con un pH inferior, tiene lugar el cambio de color. En este sentido, la presente invención también tiene por objeto la bebida combinada de ambas bebidas (la con el extracto de flor de malva y la con el pH más bajo). El pH de la segunda bebida es preferentemente menor de 6, y muy preferentemente menor de 5.

10

Una alternativa particularmente ventajosa se obtiene cuando la segunda bebida es agua tónica, de manera que la bebida combinada es la que popularmente se denomina "gin-tonic". Sin embargo, la segunda bebida puede ser también, por ejemplo, una limonada, zumo de limón natural o de otros cítricos, agua carbonatada o bebidas de base agua carbonatada, etc.

15 La invención también tiene por objeto un procedimiento de fabricación de una bebida de acuerdo con la invención, caracterizado por que comprende una etapa de maceración de la flor de la planta de la familia de las malvaceae y del género de las malvas (preferentemente como flor fresca) en el solvente hasta la obtención de un líquido de color amarillo-dorado. Preferentemente se añade más de 2'5 g de la flor por litro de solvente, y muy preferentemente se añade entre 7'5 y 9'5 g de la flor por litro de solvente.

25 Ventajosamente en la etapa de maceración se añaden uno o más de los siguientes componentes:

- entre 1 y 3 g por litro de solvente de jengibre.
- 30 – entre 0'3 y 0'8 g por litro de solvente de anís estrellado.
- entre 0'5 y 1'5 g por litro de solvente de maría luisa.

Preferentemente la etapa de maceración tiene una duración superior a las 18 horas, y muy preferentemente está comprendida entre 1 y 5 días.

5 Ejemplo 1:

Durante el procedimiento de fabricación de una ginebra convencional y, tras las etapas de destilación y de maceración con enebro propias de la fabricación de una ginebra convencional, se añade una segunda etapa de maceración en la que se  
10 añade 2'0 g/l de jengibre, 8'5 g/l de flor de malva, 0'5 g/l de anís estrellado y 1'0 g/l de maría luisa a la ginebra. Se deja macerar durante dos días, al aire y a temperatura ambiente, hasta que la ginebra adquiere un color amarillo dorado.

Con la ginebra obtenida en el párrafo anterior se prepara un "gin-tonic" añadiendo  
15 una tónica sobre la ginebra. Tiene lugar un cambio casi inmediato de color, pasándose del amarillo-dorado de la ginebra a lila (en pocos segundos). Posteriormente el cambio de color se va acentuando más con el tiempo, adquiriendo un color lila más pronunciado.

20 El ejemplo 1 se puede repetir añadiendo zumo de limón natural a la ginebra, con el mismo resultado.

Ejemplo 2:

25 Se añade flor de malva a agua y se deja macerar durante un día hasta que adquiere un color amarillo-dorado. Posteriormente se le añade zumo de limón natural y tiene lugar el cambio de color a lila.

REIVINDICACIONES

- 1 - Bebida para uso humano caracterizada por que comprende un solvente y un  
5 extracto vegetal procedente de la flor de una planta de la familia de las malvaceae y  
del género de las malvas.
- 2 – Bebida según la reivindicación 1, caracterizada por que dicha bebida tiene un  
pH superior a 6'5, preferentemente superior a 6'9.
- 10 3 – Bebida según una de las reivindicaciones 1 ó 2, caracterizada por que dicha  
planta es la malva sylvestris.
- 4 – Bebida según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizada por que  
15 dicho solvente comprende alcohol etílico.
- 5 – Bebida según la reivindicación 4, caracterizada por que dicho solvente  
comprende más de un 20% en volumen de alcohol etílico, y preferentemente  
comprende más de un 30% en volumen de alcohol etílico.
- 20 6 – Bebida según la reivindicación 5, caracterizada por que es una ginebra.
- 7 – Bebida según la reivindicación 6, caracterizada por que comprende,  
adicionalmente, el extracto de por lo menos una planta del grupo formado por  
25 jengibre, anís estrellado y maría luisa.
- 8 - Procedimiento de fabricación de una bebida según cualquiera de las  
reivindicaciones 1 a 7, caracterizado por que comprende una etapa de maceración  
de dicha flor de dicha planta de la familia de las malvaceae y del género de las  
30 malvas en dicho solvente hasta la obtención de un líquido de color amarillo-dorado.

- 9 – Procedimiento según la reivindicación 8, caracterizado por que en dicha etapa de maceración se añade más de 2'5 g de dicha flor por litro de solvente, y preferentemente se añade entre 7'5 y 9'5 g de dicha flor por litro de solvente.
- 5 10 – Procedimiento según una de las reivindicaciones 8 ó 9, caracterizado por que en dicha etapa de maceración se añade entre 1 y 3 g por litro de solvente de jengibre.
- 11 – Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 8 a 10, caracterizado  
10 por que en dicha maceración se añade entre 0'3 y 0'8 g por litro de solvente de anís estrellado.
- 12 – Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 8 a 11, caracterizado  
15 por que en dicha maceración se añade entre 0'5 y 1'5 g por litro de solvente de maría luisa.
- 13 – Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 8 a 12, caracterizado  
20 por que dicha etapa de maceración tiene una duración superior a las 18 horas, y preferentemente está comprendida entre 1 y 5 días.
- 14 – Bebida combinada caracterizada por que comprende una bebida según  
cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, y una segunda bebida con un pH inferior a dicha bebida.
- 25 15 – Bebida combinada según la reivindicación 14, caracterizada por que dicha segunda bebida tiene un pH menor de 6, preferentemente menor de 5.
- 16 – Bebida combinada según una de las reivindicaciones 14 ó 15 caracterizada  
30 por que dicha segunda bebida es agua tónica.



- ②<sup>1</sup> N.º solicitud: 201530066  
 ②<sup>2</sup> Fecha de presentación de la solicitud: 20.01.2015  
 ③<sup>2</sup> Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤<sup>1</sup> Int. Cl.: **C12G3/06** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤ <sup>6</sup> Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Celtnet Recipes [on line]: "Recipe Page for Cooking: Blue Mallow Gin" (ca. 22.01.2012). [Recuperado el 27.03.2015]. Recuperado de Internet. URL: <a href="http://www.celtnet.org.uk/recipes/miscellaneous/fetch-recipe.php?rid=misc-blue-mallow-gin">http://www.celtnet.org.uk/recipes/miscellaneous/fetch-recipe.php?rid=misc-blue-mallow-gin</a>	1-6
X	VINO PREMIER [on line]: "BOTÁNICOS TOQUE ESPECIAL FLOR DE MALVA, ANIS ESTRELLADO Y JENGIBRE" (ca. 03.02.2014). [Recuperado el 27.03.2015]. Recuperado de Internet. URL: <a href="http://www.vinopremier.com/botanicos-toque-especial-flor-de-malva-anis-estrellado-y-jengibre.html">http://www.vinopremier.com/botanicos-toque-especial-flor-de-malva-anis-estrellado-y-jengibre.html</a>	7-11,13
X	DE 29816696 U1 (GNOCCHI MARIO et al.) 20.01.2000, todo el documento.	1-3
X	The Kitchn [on line]: "Fresh Classic: Lemon Verbena Gin & Tonic" (ca. 26.07.2011). [Recuperado el 30.03.2015]. Recuperado de Internet. URL: <a href="http://www.thekitchn.com/lemon-verbena-gin-tonic-152230">http://www.thekitchn.com/lemon-verbena-gin-tonic-152230</a>	12
X	Sip Advisor. The Good, The Bad and the Bubbly [on line]: "Mudslide. Ready-Made" (08.10.2013). [Recuperado el 30.03.2015]. Recuperado de Internet. URL: <a href="http://thesipadvisor.com/2013/10/08/october-8-mudslide/">http://thesipadvisor.com/2013/10/08/october-8-mudslide/</a>	14-16
X	Drink Dogma. Blog of Anvil Bar & Refuge [on line]: "GIN & TONIC CANS: CONVENIENCE GONE TOO FAR" (26.03.2008). [Recuperado el 30.03.2015]. Recuperado de Internet. URL: <a href="http://drinkdogma.com/gin-tonic-cans-convenience-gone-too-far/">http://drinkdogma.com/gin-tonic-cans-convenience-gone-too-far/</a>	14-16

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  
31.03.2015

Examinador  
A. Maquedano Herrero

Página  
1/4



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, WPI

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 31.03.2015

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones 7-16	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-6	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-16	<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	Celtnet Recipes [on line]: "Recipe Page for Cooking: Blue Mallow Gin" (ca. 22.01.2012). [Recuperado el 27.03.2015]. Recuperado de Internet. URL: <a href="http://www.celtnet.org.uk/recipes/miscellaneous/fetch-recipe.php?rid=misc-blue-mallow-gin">http://www.celtnet.org.uk/recipes/miscellaneous/fetch-recipe.php?rid=misc-blue-mallow-gin</a>	
D02	VINO PREMIER [on line]: "BOTÁNICOS TOQUE ESPECIAL FLOR DE MALVA, ANIS ESTRELLADO Y JENGIBRE" (ca. 03.02.2014). [Recuperado el 27.03.2015]. Recuperado de Internet. URL: <a href="http://www.vinopremier.com/botanicos-toque-especial-flor-de-malva-anis-estrellado-y-jengibre.html">http://www.vinopremier.com/botanicos-toque-especial-flor-de-malva-anis-estrellado-y-jengibre.html</a>	
D03	DE 29816696 U1 (GNOCCHI MARIO et al.)	20.01.2000
D04	The Kitchn [on line]: "Fresh Classic: Lemon Verbena Gin & Tonic" (ca. 26.07.2011). [Recuperado el 30.03.2015]. Recuperado de Internet. URL: <a href="http://www.thekitchn.com/lemon-verbena-gin-tonic-152230">http://www.thekitchn.com/lemon-verbena-gin-tonic-152230</a>	
D05	Sip Advisor. The Good, The Bad and the Bubbly [on line]: "Mudslide. Ready-Made" (08.10.2013). [Recuperado el 30.03.2015]. Recuperado de Internet. URL: <a href="http://thesipadvisor.com/2013/10/08/october-8-mudslide/">http://thesipadvisor.com/2013/10/08/october-8-mudslide/</a>	
D06	Drink Dogma. Blog of Anvil Bar & Refuge [on line]: "GIN & TONIC CANS: CONVENIENCE GONE TOO FAR" (26.03.2008). [Recuperado el 30.03.2015]. Recuperado de Internet. URL: <a href="http://drinkdogma.com/gin-tonic-cans-convenience-gone-too-far/">http://drinkdogma.com/gin-tonic-cans-convenience-gone-too-far/</a>	

**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 bebida para uso humano a base de alcohol que se obtiene mediante maceración de flores de malva (*Malva sylvestris*) en dicho alcohol. La base alcohólica utilizada es, preferentemente, ginebra. La bebida puede contener macerado de otros vegetales como jengibre, anís estrellado y hierba luisa.

Se reivindica también el procedimiento de obtención de esta bebida.

La solicitud reivindica, asimismo, una bebida combinada a base de la bebida anterior y agua tónica.

D01-D06 representa el estado de la técnica anterior.

D01 describe una receta para obtener, lo que denominan ginebra azul, por maceración de flores secas de malva en ginebra.

D02 hace referencia a un producto existente en el mercado de gourmets, que consiste en un kit de tres vegetales (jengibre, flores de malva secas y anís estrellado) para su adición a bebidas alcohólicas de alta graduación (vodka en el ejemplo) para mejorar su sabor y posteriormente combinarlas con agua tónica.

D03 reivindica una bebida dietética a base de infusión de flores de malva.

D04 menciona una receta conocida en el estado de la técnica para mejorar el sabor del gin tonic mediante la adición de hojas de hierba luisa.

D05 y D06 muestran bebidas combinadas (*gin tonic*) de alta graduación envasadas.

A la vista de lo revelado por D01 ya se conoce una bebida obtenida por maceración de flores de malva en ginebra.

La combinación de esta bebida con otros vegetales como anís estrellado, jengibre y hierba luisa es nueva a la vista del estado de la técnica anterior, pues no se ha encontrado dicha combinación. Sin embargo, teniendo en cuenta lo conocido de D02, un experto en la materia podría considerar obvio el paso dado de D01 a utilizar los vegetales del kit descrito en D02 para llevar a cabo la combinación de sabores obtenida en la invención por maceración de flores de malva, anís estrellado y jengibre en ginebra.

La adición de hierba luisa tampoco implica una actividad inventiva según lo descrito en D04.

Por otro lado es bien conocida desde hace bastantes años la existencia de combinados alcohólicos de alta graduación: *cuba libre*, *gin tonic*, etc. en el mercado, tal y como reflejan D05 y D06. Por ello, se considera que, una vez establecido que la bebida elaborada mediante la maceración en ginebra de los vegetales descritos no implica una actividad inventiva, el hecho de combinarla con agua tónica y envasarla, tampoco la implica, si tenemos en cuenta lo revelado en D05 y D06.

Por todo ello, se estima que las reivindicaciones 1-6 de la solicitud no cumplen los requisitos de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986, pero sí las reivindicaciones 7-16. Las reivindicaciones 1-16 no cumplen los requisitos de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986.