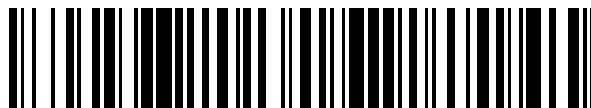


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 578 288**

21 Número de solicitud: 201500061

51 Int. Cl.:

C12G 3/07 (2006.01)

C12G 1/04 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

21.01.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

22.07.2016

71 Solicitantes:

JIMÉNEZ MORENO , Manuel (100.0%)
Avda. de América 20, 3º B
44002 Teruel ES

72 Inventor/es:

JIMÉNEZ MORENO , Manuel

54 Título: **Vino trufado y el procedimiento para su obtención y/o elaboración y/o producción**

57 Resumen:

Vino trufado y el procedimiento para su producción en el que en alguna, varias o todas sus fases desde la preparación del fertilizante y del terreno a utilizar, el preparado de esquejes de vid o semillas de uva en terreno y/o invernadero, el plantado y/o cuidado y/o crecimiento de las vides, la vendimia y recepción en bodega y, las otras fases en la bodega según métodos tradicionales o más modernos hasta la crianza en barricas y/o embotellado del vino para su envejecimiento, actúa directamente la trufa natural (fresca o no, machacada Llevada a esporas o no, laminada o no, triturada o no, troceada o no o, incluso llevada a estado líquido).

ES 2 578 288 A1

DESCRIPCIÓN

Vino trufado y el procedimiento para su obtención y/o elaboración y/o producción.

5 Sector de la técnica

Vinicultura y/o fabricación de abonos y/o fertilizantes.

Antecedentes de la invención

10

No se conoce ningún procedimiento como el que es objeto de esta solicitud de patente, para que, por su aplicación, el color, olor y aroma, sabor y gusto y otros caracteres del vino(tinto, rosado, blanco, espumoso, etc) se deban ó se vean afectados por la acción directa de la trufa natural (fresca ó no, machacada llevada a esporas ó no, triturada ó no, laminada ó no, troceada ó no, ó incluso llevada a estado líquido) en las diversas fases de preparación y/o cuidado y/o desarrollo de las vides y/o, en las elaboración y/o obtención y/o producción en bodega del vino; desde la preparación de los esquejes de las vides y/o semillas de la uva para su plantado ó sembrado hasta la crianza en barricas y/o embotellado del vino para envejecimiento ó no. Sería Vino Trufado.

20

Tampoco se conoce ningún procedimiento como el de una etapa del que es objeto esta solicitud, que tenga por objeto el perfeccionamiento de los abonos y/o fertilizantes introduciendo en su composición trufa natural (fresca ó no, machacada llevada a esporas ó no, triturada ó no, laminada ó no, troceada ó no, ó incluso llevada a estado líquido) directamente y/o disuelta y/o mezclada en agua (pura ó no, ó resultante del lavado de la trufa); y para dar aquellos caracteres de la trufa al vino.

25

Aún siendo el vino una bebida ampliamente conocida y consumida y, elaborada tanto por medios tradicionales como más modernos, no se utiliza la trufa directamente en ninguna de las fases para elaborar el producto objeto de la invención (Vino Trufado); al menos, utilizando los procedimientos también objeto de la invención.

30

Explicación de la invención

35

El objeto de la invención es vino trufado y el procedimiento para su obtención y/o elaboración y/o producción.

40

Cuando se habla de vino se debe de entender que comprende el tinto y/o, el rosado y/o, el blanco y/o, el joven, crianza, reserva ó gran reserva y/o, el licoroso y/o, el espumoso(por ejemplo champagne, cava etc) y, dada la generalidad y simplicidad del procedimiento puede aplicarse en la obtención del vino de cualquier región o bajo cualquier denominación de origen; siendo evidente su aplicación industrial y, puede aplicarse para la producción de cualquier alimento y/o bebida de origen vegetal.

45

Cuando se habla de trufa se entiende en cualquiera de sus variedades (*Tuber Melanosporum*, *Tuber Megnatum*, *Tuber Aestivum*, *Tuber Uncinatum*, *Tuber Mesenterium*, *Tuber Borchii*, *Tuber Macrosporum*, *Tuber Indicum*, etc).

50

El procedimiento comprende de una etapa previa y otra dividida en varias fases operativas que coinciden con las formas tradicionales ó mas modernas del cuidado y/o preparado y/o desarrollo de las vides y/o, de la obtención y/o elaboración y/o producción

de vino en bodega y, actuando en todas ellas la trufa natural (fresca ó no, trituradas ó no, machacada llevada a esporas ó no, laminada ó no, troceadas ó no, ó incluso llevada a estado líquido) directamente en la forma que después se dirá; siendo ésta una característica esencial de esta invención y, para dar caracteres de la trufa al vino (tales como color, olor y aroma, gusto y sabor y, otros caracteres). Todos estos caracteres que se pretenden dar al vino tendrán más ó menos intensidad según la cantidad y/ó variedad de trufa natural que ha actuado y/ó, el tiempo que ésta actúa directamente en todas, alguna ó en varias fases del preparado, cuidado y crecimiento de las vides y/ó en la obtención y/ó elaboración y/o producción de vino en bodega; desde la preparación de los esquejes de las vides productoras y/ó semillas de las uvas para su plantado ó sembrado hasta la crianza en barridas y/ó el embotellado del vino ó no para su envejecimiento ó no, y/ó su comercialización.

La etapa previa para la obtención del vino trufado tiene dos fases operativas. La primera consiste en añadir y/ó mezclar en cualquiera ó en algunas ó en todas las fases de la producción y/ó fabricación de abonos y/ó fertilizantes (orgánicos ó inorgánicos, granulados ó no, ó líquidos) y al producto de las mismas, trufa natural (fresca ó no, machacada llevada a esporas ó no, triturada ó no, laminada ó no, troceada ó no, ó incluso llevada a estado líquido) ó, trufa natural (fresca ó no, machacada llevada a esporas ó no, triturada ó no, laminada ó no, troceada ó no o, incluso llevada a estado líquido) mezclada y/ó disuelta en agua ó, trufa natural (fresca ó no, machacada llevada a esporas ó no, trituradas ó no, laminada ó no, troceada ó no ó, incluso llevada a líquido) mezclada y/ó disuelta en agua resultante de su limpiado. La proporción de trufa natural (fresca ó no) será de 0,1 a 500 gramos por cada decilitro ó más de agua (agua natural ó agua resultante del limpiado de la trufa) hasta 10 litros y, por cada hectogramo a 100 kilogramos de abono y/ó fertilizante que se produzca mediante este procedimiento.

La segunda fase de esta etapa previa consiste en la preparación del terreno distribuyendo el abono y/ó fertilizante obtenido, según párrafo anterior, por el suelo y/ó subsuelo donde están plantadas ó se van a plantar ó sembrar y/ó trasplantar las vides productoras de vino. El abono de mayor proporción de trufa se utilizará para rellenar, en todo ó en parte, los hoyos donde se plantan los esquejes de las vides ó donde se depositan las semillas de las uvas que den lugar a las vides productoras de vino. Después de la distribución de los abonos y/ó fertilizantes en la etapa inicial del desarrollo de las vides conforme lo explicado anteriormente se podrán seguir distribuyendo conforme los usos y costumbres del lugar. El abono y/ó fertilizante perfeccionado y utilizado conforme a los dos párrafos anteriores puede ser utilizado para la obtención de cualquier producto comestible, de origen vegetal y, para dar sabor y/ó olor y/ó otros caracteres propios de la trufa.

La etapa según cuarto párrafo de esta Explicación y que coincide con las fases del preparado y/ó cuidado y/ó desarrollo de las vides y/ó, de las formas tradicionales ó más modernas de elaboración y/ó obtención y/ó producción del vino en bodega, se puede aplicar en todas esas fases ó en alguna ó, en varias. La actuación directa de la trufa natural en cada una de dichas fases sería en la forma siguiente:

- Preparación de esquejes de vid y/ó semillas de uvas para su plantado y/ó sembrado. Antes de ser plantados los esquejes de las vides y/o sembradas las semillas de las uvas conforme a la forma tradicional ó mas moderna, se sumergen los sistemas radiculares de los esquejes ó las semillas por entero en un preparado compuesto por trufa natural (fresca ó madura, machacada llevada e esporas ó no y/ó triturada y/ó llevada al estado

- líquido) y, al menos, agua y azúcar. También se pueden hacer germinar las plantas a partir de las semillas de uvas en invernaderos y, después sumergir sus sistemas reticulares en un preparado como el antes se ha descrito que estaría en cajoneras; y todo ello, antes de su traslado a una nave invernadero ó trasplantado en el terreno. El
5 preparado está compuesto por 0,1 a 500 gramos de trufa por cada 1 a 10 litros de agua y, por cada 1 a 10 kilogramos de azúcar. Los sistemas radiculares de los esquejes de las vides, las semillas de las uvas ó las plantas que han germinado a partir de las semillas de uvas, se sumergirán en dicho preparado característico anterior durante 1 a 60 días.
- 10 - Plantado de esquejes de la vid y/ó sembrado de semillas de uvas ó trasplantado de las plantas que ha germinado a partir de semillas de uvas en invernadero. Se realizará en terreros conforme a lo habitual ó, de forma mas característico en terrenos trueros, donde ya hay plantados ó se van a plantar plantas y/ó árboles que, previamente han sido micorrizadas para la producción de trufas. Los esquejes plantados ó las semillas
15 sembradas deben de estar a más de 1,5 metros de distancia de las plantas productoras de trufas.
- Desarrollo y crecimiento de las vides hasta las vendimias. Se efectuará el cuidado conforme a los métodos habituales y, de forma característica se inocularán y/ó se
20 inyectarán 1 ó varias veces y, a través del tronco de las vides y/ó alguna ó varias de sus ramas y/ó de alguno ó varios de sus raspones trufa natural (fresca ó madura, machacada llevada a esporas ó no y/ó triturada y/ó llevada a estado líquido) disuelta y/ó mezclada en agua con ó sin otros elementos La proporción del contenido a inyectar y/ó inocular será de 0,1 a 10 gramos de trufa natural por 1 a 10 litros de agua y, en su caso, otros
25 elementos.
- Vendimia y recepción en bodega. Se realizará conforme a los métodos habituales y, de forma característica en cuanto a la vendimia, los depósitos, los recipientes y/ó las cubas y/ó las cestas donde se depositan las uvas, cada vez que se descargan ó cada ciertas
30 veces(de 2 a 100) se untarán total ó parcialmente previamente con trufa natural (fresca ó no, machacada llevada a esperas ó no, triturada ó no, laminada ó no, troceada ó no ó, llevada a estado líquido) directamente y/ó disuelta y/ó mezclada en agua (natural ó no, ó resultante del lavado de la trufa después de clarificarla). Cuando la vendimia se hace de forma mecánica, el untado anterior se realizará en el depósito de la máquina recolectora
35 donde de depositan los racimos de uva. Idéntico untado se podrá realizar en los depósitos de las bodega que reciben los racimos de uva de la vendimia y, cada vez ó cada unas cuantas veces (de 2 a 100) que se descarguen los racimos de uva que contienen. La mezcla del untado será de 0,1 a 1 gramos de trufa natural por cada 1 a 10 litros de agua.
40
- Elaboración del vino en bodega. Ya es sabido que las fases para la elaboración del vino difieren más ó menos según el tipo de vino que se pretende obtener y, la aplicación del procedimiento referido en esta solicitud puede aplicarse en todas, alguna ó varias de dichas fases; según las formas tradicionales ó más modernas de elaboración y/ó
45 producción. La crianza del vino en barricas y el embotellado para envejecimiento del vino ó no, tienen un tratamiento propio que después se explicará.
- El estrujado, despalillado ó derrasponado, el prensado, la maceración, la separación, el trasiego, la fermentación, el filtrado y las demás fases del procedimiento en bodega se
50 realizan conforme a la forma tradicional, habitual ó más moderna, siendo lo característico que los depósitos y/ó recipientes donde están los racimos y/o uvas y/ó hollejos y/ó vino

y/ó mosto-zumo de uva y/ó otros productos y/ó elementos y/ó sustancias objeto de dichas fases, se untarán manualmente ó de forma mecanizada con trufa natural (fresca ó no, machacada llevada a esporas ó no, triturada ó no, laminada ó no, troceada ó, llevada a estado líquido) directamente y/ó disuelta y/ó mezclada en agua y/ó en vino y/ó mosto-zumo de uva y/o otros productos obtenidos en mismos procesos. También y para dar otra intensidad al color y/ó aroma y/ó sabor al vino se mezclará, manualmente ó mecánicamente, el contenido objeto de alguna, varias ó todas esas fases con trufa natural (fresca ó no machacada a esporas ó no, trituradas ó no, laminada ó no, troceada ó no ó, llevada a estado líquido) directamente y/ó disuelta y/ó mezclada en agua y/ó vino y/ó mosto-zumo de uva y/ó otros productos obtenidos en mismas fases.

La proporción será de 0,1 a 10 gramos de trufa natural por 1 a 10 litros de agua y/ó vino y/ó mosto-zumo de uva ó, 1 a 10 kilogramos de otros productos y/ó elementos y/ó sustancias objeto de las distintas fases.

- Tal como se ha dicho en el anterior punto la crianza de los vinos en barrica y el embotellado para el envejecimiento del vino ó no, se llevarán a cabo conforme a las formas habituales y/ó tradicionales ó más modernas pero, se caracterizara en que las barricas de roble y/ó las botellas serán untadas (total ó parcialmente por la parte anterior incluido el corcho) previa y/ó simultánea y/ó posteriormente a cuando se rellenen de vino, de forma manual y/ó mecánica, con trufa natural (fresca ó no, machacada llevada a esporas ó no, laminada ó no, triturada ó no, laminada ó no, troceada ó no ó, llevada a estado líquido). También se podrá mezclar el vino depositado en las barricas y/ó botellas con trufa natural (fresca ó no, machada llevada a esporas ó no, laminada ó no, triturada ó no, troceada ó no ó, llevada a estado líquido) de forma manual ó mecánica.

También se podrá dar los caracteres de la trufa al vino en esta últimas fases (crianza de los vinos en barrica para crianza y/ó embotellado para envejecimiento ó no del vino) y, de forma característica, introduciendo durante todo el tiempo o parte del proceso correspondiente, 1 ó varias cápsulas de roble ó de vidrio (preferentemente de igual material que barricas y/ó botellas) huecas, con pequeños orificios y conteniendo en su interior trufa natural (fresca ó no, machacada ó no, laminada ó no, triturada ó no ó, troceada ó no).

La proporción de trufa utilizada es estas fases será de 0,1 a 1 gramos de trufa natural por cada 0,5 a 10 litros de vino contenidos en barrica ó en botella, el diámetro de los orificios de las cápsula será de 1 micra á hasta 1 centímetro y, el número de orificios de las cápsulas será de 1 hasta 10.000.

- El vino resultado de todas las fases de puntos anteriores, sobre todo en las últimas(trasiego, crianza en barrica de roble, embotellado, etc), será sometido ó no a un filtrado para separar los restos sólidos de trufa que queden. Las cápsulas introducidas conteniendo trufa natural conforme a punto anterior, se retirarán ó no de las barricas ó botellas.

REIVINDICACIONES

1. Vino trufado (tinto y/o rosado y/o blanco y/o joven y/o crianza y/o reserva y/o gran reserva y/o licoroso y/o, espumoso) **caracterizados** porque se ha obtenido con actuación de trufa natural(fresca ó no, machacada llevada a esporas ó no, triturada ó no, laminada ó no, troceada ó no ó, llevada a estado líquido ó no) en todas, alguna ó varias de las fases de la fabricación y/o producción de abonos y/o fertilizantes, del preparado, cuidado, desarrollo y crecimiento de las vides y, de la elaboración y/o obtención y/o producción del vino en bodega, según métodos tradicionales ó más modernos; dando al vino un color y/o olor y aroma y/o sabor y gusto u otros caracteres propios de la trufa y, que de 0,001 al 10% de su contenido es trufa natural.
2. Procedimiento para la obtención y/o elaboración y/o producción de bebidas según reivindicación 1, **caracterizado** por la actuación directa de la trufa natural (fresca ó no, machacada llevada a esporas ó no, triturada ó no, laminada ó no, troceada ó no o, llevada a estado líquido) que comprende las siguientes etapas:
 - Fabricación y/o producción de abonos y/o fertilizantes perfeccionados con trufa natural.
 - Preparación y distribución en el terreno del abono y/o fertilizante perfeccionado con trufa natural.
 - Preparación de esquejes de vides y/o semillas de uvas y/o plantas germinadas a partir de semillas de uvas, con actuación de trufa natural.
 - Plantado de esquejes y/o sembrado de semillas de uvas y/o trasplantado de plantas germinadas a partir de semillas de uva, en terrenos truferos.
 - Inoculación y/o inyección de las vides, con actuación de trufa natural.
 - Vendimia y/o recepción de las uvas en bodega, con actuación de trufa natural.
 - Elaboración y/o obtención y/o producción del vino en bodega, según medios tradicionales ó más modernos en el estrujado, despalillado ó derrasponado, prensado, maceración, separación, trasiego y fermentación, con actuación de trufa natural.
 - Crianza del vino en bodega y/o embotellado del vino para su envejecimiento, con actuación de trufa natural.
 - Filtrado, según medidos tradicionales ó más modernos, del vino resultado de alguna, varias ó todas las fases anteriores habiendo actuado la trufa natural.
3. Procedimiento según reivindicación 2 **caracterizado** porque la composición de los abonos y/o fertilizantes se perfecciona añadiendo y/o mezclando trufa natural (fresca ó no, machacada llevada a espóra ó no, triturada ó no, laminada ó no, troceada ó no ó, llevada a estado líquido) y/o trufa natural con esas características mezclada y/o disuelta en agua natural y/o en agua resultante del lavado de trufas después de clarificarla, al producto resultante de cualquiera, algunas ó todas las fases de producción y/o fabricación de abono y/o fertilizantes; siendo la proporción de 0,1 a 500 gramos de trufa

natural, en su caso, por cada decilitro ó más de agua (natural ó resultante del lavado de la trufa) hasta 10 litros, y por cada hectogramo a 100 kilogramos de abono y/ó fertilizante obtenido mediante este procedimiento.

5 4. Procedimiento según reivindicación 2 **caracterizado** porque el abono y/ó fertilizante perfeccionado con trufa natural, y preferentemente el que tenga mayor proporción de la misma, se utilizará para llenar en todo ó en parte, los hoyos donde se plantan los esquejes de las vides y/ó donde se depositan las semillas de uva y/ó ó donde se trasplantan las plantas que ha germinado a partir de semillas de uvas en invernadero; además de utilizarlo conforme a las formas habituales de distribución en el terreno por el suelo y/ó subsuelo.

15 5. Procedimiento según la reivindicaciones 2 **caracterizado** porque para la preparación de los esquejes de vid ó semillas de uva ó plantas que han germinado de semillas de uva en invernadero, para su plantado ó sembrado ó trasplantado según formas tradicionales ó mas modernas y, antes de ser plantados ó sembrados ó trasplantados, se sumergen, de 1 a 60 días los sistemas reticulares de los esquejes ó las semillas en un preparado compuesto por trufa natural (fresca ó no, machacada llevada a esporas ó no, triturada ó no, laminada ó no, troceada ó no ó, llevada a estado líquido), y al menos, agua y azúcar; 20 siendo la proporción de 0,1 a 500 gramos de trufa natural por cada 1 a 10 litros de agua y, por 1 a 10 kilogramos de azúcar.

25 6. Procedimiento según reivindicación 2 **caracterizado** porque el plantado de esquejes de vid y/ó sembrado de semillas de uva y/ó trasplantado de plantas que han germinado a partir de semillas de uvas en invernadero, se realizará en terrenos truferos, donde hay plantados ó se van a plantar plantas y/ó árboles que, previamente han sido micorizados para la producción de trufas; debiendo hacerlo a una distancia superior a 1,5 metros de las plantas productoras de trufas.

30 7. Procedimiento según la reivindicación 2 **caracterizado** por la inoculación y/ó inyección de las vides, 1 o varias veces durante su crecimiento y desarrollo, a través del tronco de las vides y/ó alguna ó varias de sus ramas y/ó alguna ó varias de sus raspones, con trufa natural (fresca ó no, machacada llevada a esporas ó no, laminada ó no, triturada ó no, troceada ó no ó, incluso llevada a estado líquido) disuelta y/ó mezclada con agua y con ó 35 sin otros elementos; siendo la proporción de 0,1 a 1 gramos de trufa por 1 a 10 litros de agua y, en su caso, otros elementos.

40 8. Procedimiento según la reivindicación 2 **caracterizado** porque los depósitos, recipientes y/ó cubos y/ó cestos donde se depositan las uvas y racimos durante y después de la vendimia, cada vez ó cada ciertas veces (de 2 a 1 00) se untarán total ó parcialmente con trufa natural (fresca ó no, machacada llevada a esporas ó no, laminada ó no, triturada ó no, troceada ó no o, llevada a estado líquido) directamente y/ó disuelta y/ó mezclada en agua (natural ó no ó, resultante del lavado de la trufa después de clarificarla) y, cuando la vendimia se realiza de forma mecánica el untado anterior se 45 realizará en el depósito de la maquina recolectora donde se depositan las uvas y/ó racimos; siendo la proporción del untado de 0,1 a 1 gramos de trufa natural por 1 a 10 litros de agua.

50 9. Procedimiento según la reivindicaciones 2 **caracterizado** porque en el estrujado, en el despalillado ó derrasponado, en el prensado, en la maceración, en la separación, en el trasiego, en la fermentación, en el filtrado y/ó en las demás fases del procedimiento de

obtención y/o elaboración y/o producción de vino en bodega, realizadas de formas tradicionales ó mas modernas y en todas, alguna ó varias de ellas, se untarán los depósitos y/o recipientes donde están los racimos y/o uvas y/o hollejos y/o vino y/o mosto-zumo de uva y/o otros productos y/o elementos objeto de dichas fases, manualmente ó de forma mecanizada con trufa natural (fresca ó no, machacada llevada a esporas ó no, laminada ó no, triturada ó no, troceada ó no, llevada a estado líquido) directamente y/o disuelta y/o mezclada en agua y/o el vino y/o el mosto-zumo de uva y/o otros productos obtenidos en las mismas fases; siendo la proporción del untado de 0,1 a 1 gramos de trufa por cada 1 a 10 litros de agua y/o vino y/o mosto-zumo de uva y, por cada 1 a 100 kilogramos de productos obtenidos en las distintas fases.

10. Procedimiento según reivindicación 9 **caracterizado** porque la trufa natural y/o la mezcla y/o disolución para untar, en vez y/o además de untar depósitos y/o recipientes, se mezcla manual ó mecánicamente con el contenido objeto de alguna, varias ó todas las fases en ella referidas (estrujado, despalillado ó derrasponado, prensado, maceración, separación, trasiego, fermentación, filtrado, demás fases del procedimiento de obtención y/o elaboración y/o producción de vino en bodega) y, en la misma proporción que en dicha reivindicación también se refiere.

11. Procedimiento según la reivindicación 2 **caracterizado** porque las barricas de roble para la crianza y/o las botellas para el envejecimiento del vino, se untarán (total ó parcialmente por la parte interior, incluido el corcho) de forma previa ó/y simultánea y/o posteriormente a su llenado de vino y de forma manual ó mecanizada, con trufa natural (fresca ó no, machacada llevada a esporas ó no, laminada ó no, triturada ó no, troceada ó no, incluso llevada a estado líquido) y/o con una mezcla de esa trufa natural con todo ó parte del vino que va a ser objeto de crianza y/o embotellado; siendo la proporción de la mezcla de 0,1 a 1 gramo de trufa natural por cada 0,5 a 10 litros de vino depositado en barrica y/o botella.

12. Procedimiento según la reivindicación 2 **caracterizado** porque se introducirán en las barricas de roble para la crianza y/o en las botellas para el envejecimiento del vino, durante todo ó en parte del tiempo que duren dichos procesos, 1 ó varias cápsulas huecas de roble y/o de vidrio (preferentemente de igual material que las barricas y/o botellas), con pequeños orificios y, conteniendo en su interior trufa natural (fresca ó no, machacada llevada a espasa ó no, laminada ó no, troceada ó no, triturada ó no); siendo la proporción del contenido de las cápsulas de 0,1 hasta 1 gramo de trufa por 0,5 a 10 litros de vino, el diámetro de los orificios 1 micra a 1 centímetro y, el número de orificios de 1 a 10.000.

13. Procedimiento según reivindicación 2 **caracterizado** porque después de cada una, algunas ó todas las fases descritas anteriormente, se realiza una filtración del producto de las mismas según medios tradicionales ó mas modernos y, para separar los restos sólidos de trufa que queden.

14. Vino trufado preparado por procedimiento según una de la reivindicaciones 2 a 13.



- ②① N.º solicitud: 201500061
②② Fecha de presentación de la solicitud: 21.01.2015
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **C12G3/07** (2006.01)
C12G1/04 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	CN 101659917 A (SICHUAN UNIVERSITY OF SCIENCE UNIV SICHUAN SCI & ENG et al.) 03.03.2010, resumen [base de datos en línea], [recuperado el 17.06.2015]. Recuperado de EPOQUE-EPODOC.	1,14
A		2-13
A	CN 102676342 A (GUO JINGLONG) 19.09.2012, resumen [base de datos en línea] [recuperado el 17.06.2015]. Recuperado de EPOQUE-WPI.	1,14
A	CN 104109615 A (BEIJING SHANGSHANGPIN BIOLOG TECHNOLOGY CO LTD) 22.10.2014, resumen [base de datos en línea] [recuperado el 17.06.2015]. Recuperado de EPOQUE-EPODOC.	1,14

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
17.06.2015

Examinador
J. Manso Tomico

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, EMBASE, BIOSIS

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 17.06.2015

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 2-13	SI
	Reivindicaciones 1,14	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 2-13	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	CN 101659917 A (SICHUAN UNIVERSITY OF SCIENCE UNIV SICHUAN SCI & ENG et al.)	03.03.2010
D02	CN 102676342 A (GUO JINGLONG)	19.09.2012
D03	CN 104109615 A (BEIJING SHANGSHANGPIN BIOLOG TECHNOLOGY CO LTD)	22.10.2014

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

La presente solicitud divulga un vino trufado y un procedimiento de obtención del mismo. Las reivindicaciones 1,14 caracterizan por haber sido obtenido con actuación de trufa natural en todas, alguna a varias de las fases de la fabricación y/o producción de abonos y/fertilizantes, del preparado, cuidado, desarrollo y crecimiento de las vides y, de la elaboración y obtención y producción del vino en bodega, y cuyo contenido en trufa natural es de 0,001 al 10 %.

D01 divulga un vino trufado y un procedimiento de obtención del mismo donde la proporción de trufa en el vino se encuentra entre el 10-20%. Por tanto, las reivindicaciones 1, 14 carecerían de novedad tal y como se menciona en el art. 6 de la ley 11/1986.

Ninguno de los documentos del estado de la técnica divulgan un procedimiento de obtención de vino trufado conteniendo las etapas del que aparece en las reivindicaciones 2-13, ni se puede derivar de manera obvia a partir de los documentos del estado de la técnica tomados solos o en combinación, por lo que las reivindicaciones 2-13 cumplirían con el requisito de novedad y actividad inventiva tal y como se menciona en los arts. 6 y 8 de la ley 11/1986.

Finalmente se hace notar que aunque el vino reivindicado haya sido elaborado mediante un procedimiento nuevo e inventivo, esto no hace que el vino sea también nuevo e inventivo, si en el estado de la técnica existen vinos trufados con las mismas características técnicas que el reivindicado, aunque hayan sido preparados por procedimientos distintos.