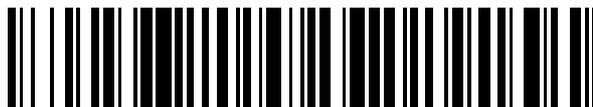


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 583 429**

21 Número de solicitud: 201530360

51 Int. Cl.:

A21D 13/08 (2006.01)

A21D 2/36 (2006.01)

A23L 33/20 (2006.01)

A23L 7/10 (2006.01)

A23L 33/105 (2006.01)

12

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

R1

22 Fecha de presentación:

18.03.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

20.09.2016

88 Fecha de publicación diferida del informe sobre el estado de la técnica:

21.09.2016

71 Solicitantes:

MENDEZ COBOS, Rafael (50.0%)

C/ ALMAZARA, 74

41960 GINES (Sevilla) ES y

RODRIGUEZ GASPARG, M^a Begoña (50.0%)

72 Inventor/es:

MENDEZ COBOS, Rafael

74 Agente/Representante:

COBO DE LA TORRE, María Victoria

54 Título: **DULCE HIPOGLUCEMIANTE**

57 Resumen:

Dulce hipoglucemiante.

La invención consiste en una masa ideal para obtener todo tipo de productos de pastelería, ya sean bollos, tartas, magdalenas, etc, mediante el moldeado y horneado de la misma. Para ello, dicha masa comprende los siguientes ingredientes: chía, estevia, canela, sirope de agave, gimnema silvestre, tomillo, agua, cúrcuma, levadura, orégano, quinoa, frutos del bosque, huevo ecológico, harina de espelta o harina de avena, aceite de oliva ecológico de primera prensada en frío, y naranja confitada, obteniéndose una mezcla que se amasada durante 10 minutos y una vez reposada se vierte en un molde para su introducción en un horno a 180°C durante un tiempo de entre 25 a 40 minutos, obteniéndose así un dulce con unas características organolépticas cuya principal característica es la de ser un producto hipoglucemiante.

ES 2 583 429 R1



②① N.º solicitud: 201530360

②② Fecha de presentación de la solicitud: 18.03.2015

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

| Categoría | ⑤⑥ Documentos citados | Reivindicaciones afectadas |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| A | US 2014335123 A1 (PAK KYOUNGSIK) 13/11/2014, reivindicaciones 1, 11, 12, 15; párrafos 9, 12, 30, 45, 54. | 1 |
| A | US 2010021533 A1 (MAZED MOHAMMAD A et al.) 28/01/2010, párrafos 150-153, 156-158, 176-179, 195-204, 234-236. | 1 |
| A | US 2010178413 A1 (GORRIS MARK) 15/07/2010, párrafos 38, 43, 49. | 1 |
| A | RO 125947 A0 (GEORGE RADU GABRIEL et al.) 28/01/2011, Resumen de la base de datos EPODOC. Recuperado de EPOQUE [en línea] [recuperado el 06.09.2016] | 1 |
| A | WO 2012078907 A2 (CAWS MICHELE ZEBERT) 14/06/2012, reivindicaciones 1, 4, 5, 7, 8, 13, 14, 20, 23, 24, 32; párrafos 10, 19, 22, 23, 27, 31, 32. | 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
07.09.2016

Examinador
A. I. Polo Díez

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A21D13/08 (2006.01)

A21D2/36 (2006.01)

A23L33/20 (2016.01)

A23L7/10 (2016.01)

A23L33/105 (2016.01)

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

A23G, A23L, A21D

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, FSTA, INTERNET, BD-TXTE

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 07.09.2016

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 2014335123 A1 (PAK KYOUNGSIK) | 13.11.2014 |
| D02 | US 2010021533 A1 (MAZED MOHAMMAD A et al.) | 28.01.2010 |
| D03 | US 2010178413 A1 (GORRIS MARK) | 15.07.2010 |
| D04 | RO 125947 A0 (GEORGE RADU GABRIEL et al.) | 28.01.2011 |
| D05 | WO 2012078907 A2 (CAWS MICHELE ZEBERT) | 14.06.2012 |

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

Los documentos D01 a D05 se refieren a composiciones alimenticias que bajan o estabilizan los niveles de glucosa en sangre.

Las composiciones descritas en D01, que pueden ser galletas o bizcochos, tienen como ingredientes principales harina de avena, té y algas. Además, pueden incluir otros ingredientes como la canela y edulcorantes como la estevia (reivindicaciones 1, 11, 12, 15; párrafos 9, 12, 30, 45, 54)

En el documento D02 se detallan componentes y mezclas sinérgicas con efecto hipoglucemiante que se pueden incluir en bebidas o alimento. Entre los ingredientes que se citan se encuentran la cúrcuma, la chía, la piel de la naranja, la *Gymnema sylvestre*, la canela y la estevia (párrafos 150-153, 156-158, 176-179, 195-204, 234-236).

El documento D03 divulga una galleta con alto contenido en canela que además contiene edulcorantes hipoglucemiantes como la estevia y el sirope de ágave (párrafos 38, 43, 49).

En cuanto al documento D04 se refiere a otra galleta dietética que incluye avena, aceite de oliva, huevos y canela.

Por último, el documento D05 tiene por objeto composiciones alimenticias (que pueden consistir en galletas) para personas con alergias, intolerancias o problemas de diabetes. Dichas composiciones incluyen proteínas no alergénicas como las derivadas de la espelta y la quinoa y edulcorantes como la estevia y el ágave (reivindicaciones 1, 4, 5, 7, 8, 13, 14, 20, 23, 24, 32)

Ninguno de los documento D01 a D05 divulga una composición con los mismos ingredientes que los de la composición de la reivindicación 1 de la solicitud, por lo que dicha reivindicación cumple el requisito de novedad según artículo 6 de la Ley de Patentes 11/1986.

Los documentos D01 a D05 citan casi todos los elementos de la composición de la reivindicación 1 como ingredientes pertinentes para elaborar composiciones que mantengan o bajen el nivel de azúcar en sangre. Sin embargo, no existe en dichos documentos ninguna indicación que hubiera podido conducir al experto en la materia a combinarlos de la manera y en la proporción que figuran en la reivindicación 1, por lo que dicha reivindicación tiene actividad inventiva de acuerdo con lo establecido en el artículo 8 de la Ley de Patentes 11/1986.

En conclusión, se considera que la reivindicación independiente 1 satisface los requisitos de patentabilidad establecidos en el art. 4.1 de la Ley de Patentes 11/1986.