

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 616 810**

21 Número de solicitud: 201700344

51 Int. Cl.:

**A23L 33/10** (2006.01)

12

## PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

**30.03.2017**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**14.06.2017**

Fecha de la concesión:

**16.03.2018**

45 Fecha de publicación de la concesión:

**23.03.2018**

73 Titular/es:

**VIDAL MAS, Antonio (100.0%)  
Plaza Generalitat 3 7º 13  
46600 Alzira (Valencia) ES**

72 Inventor/es:

**VIDAL MAS, Antonio**

74 Agente/Representante:

**DÍAZ DE BUSTAMANTE TERMINEL, Isidro**

54 Título: **Aceituna con sabor a licor o bebida similar y su procedimiento de obtención**

57 Resumen:

Aceituna con sabor a licor o bebida similar y su procedimiento de obtención, consistente en una aceituna de mesa, negra o verde, con o sin hueso y con o sin relleno, a la que se ha conferido sabor a bebida de licor, con o sin alcohol, o bebida destilada y aromática similar a un licor, mediante un proceso de macerado que incluye un porcentaje de extracto de, al menos, una bebida escogida entre dichos licores bebidas destiladas similares, comprendiendo la inclusión en la salmuera en que se envasa la aceituna de un porcentaje de extracto de dicha bebida, o la inclusión de un porcentaje de extracto de la bebida escogida en la pasta o gelatina que como relleno se inserta en la aceituna tras su deshuesado, comprendiendo, además, opcionalmente, la inclusión de extracto de la bebida escogida en la salmuera en que se envasa la aceituna rellena.

ES 2 616 810 B1

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

## DESCRIPCIÓN

Aceituna con sabor a licor o bebida similar y su procedimiento de obtención.

### 5 **Objeto de la invención**

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a una aceituna con sabor a licor o bebida similar y a su procedimiento de obtención.

10 Más concretamente, el objeto de la invención se centra un proceso de elaboración para la obtención de aceitunas doladas de un sabor innovador en el mercado frente al que hasta ahora se conoce en las aceitunas de mesa, ya sean rellenas o no. En concreto, y mediante un proceso de maceración de la aceituna, bien sea entera o deshuesada, se la dota de sabor a licor o a otra bebida aromática similar, con o sin alcohol.

15

### **Campo de aplicación de la invención**

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria alimentaria, centrándose particularmente en el ámbito de los encurtidos y más concretamente el de las aceitunas con o sin relleno.

20

### **Antecedentes de la invención**

Los sabores dados a las aceitunas conocidos hasta ahora, se limitan a los de pescado, mediante la extracción del hueso de la aceituna y el relleno con carne o pasta de estos pescados, o bien a su maceración en líquidos con aromas de los mismos, así como a los sabores de los pepinillos, pimientos y berenjenas, mediante el relleno de estos vegetales o de frutas, hortalizas o similares en su forma natural o mediante gelatinas, y a los sabores tradicionales de adobos o aderezos para la aceituna sin hueso o entera consistente en la maceración del producto en salmuera con hierbas, especias o frutas tales como ajedrea, tomillo, hinojo, laurel, orégano, hoja de olivo, ajo, cebolla, pimentón, comino, clavo, limón y similares, tanto en forma natural como mediante extractos naturales o sintéticos de los mismos.

30

Sin embargo, no se conocen en el mercado aceitunas con sabor a licor ni a ninguna otra bebida semejante, por lo que se puede afirmar que, como referencia al estado actual de la técnica, al menos por parte del solicitante se desconoce la existencia de ninguna otra aceituna ni proceso de elaboración con características iguales o semejantes a las que presenta la que aquí se preconiza y según se reivindica.

35

### 40 **Explicación de la invención**

De manera concreta, lo que la invención propone, como se ha apuntado anteriormente, es un nuevo tipo de aceitunas que, tras ser sometidas a un proceso de elaboración, adquieren un sabor a licor o a otra bebida similar, es decir, sabor a una bebida escogida entre cualquier licor en cualquiera de sus variedades, con o sin alcohol, o sabor a otra bebida destilada y aromática similar a un licor.

45

Las aceitunas que se preconizan en la presente invención son aquellas, negras o verdes, con o sin hueso, a las que se les ha conferido el sabor de algún licor, en cualquiera de sus variedades, ya sean licores con alcohol o licores elaborados sin alcohol, las cuales se obtienen mediante un procedimiento que comprende, al menos, un proceso de macerado que incluye entre sus ingredientes un porcentaje de extracto, al menos, una bebida escogida entre cualquier licor, en cualquiera de sus variedades, con o sin alcohol, u otra bebida destilada y

50

aromática similar, el cual se aplica directamente a las propias aceitunas y/o al relleno de las mismas.

5 En ambos casos, las aceitunas son, preferentemente, de la variedad Manzanilla fina si son verdes, y del tipo Cacereña si son negras, pudiendo en todo caso, ser de cualquier otra variedad de las que se comercializan como aceitunas de mesa.

10 En todo caso, también de modo preferido, se someten previamente a procedo de desamargado por los sistemas tradicionales: de enjuagado y cambio de aguas, por inmersión en agua salada durante un tiempo más prolongado o por el sistema tradicional de cocido sevillano.

15 Así, en una primera opción de realización, dicho proceso de macerado comprende la inclusión directamente en la salmuera en que se envasa la aceituna cuando va sin relleno de un determinado porcentaje de extracto de cualquier licor o bebida aromática similar, con o sin alcohol.

20 Y, en una opción alternativa de realización, dicho proceso de macerado comprende la inclusión de un determinado porcentaje de extracto de cualquier licor o bebida aromática similar, con o sin alcohol, en una pasta o gelatina apta para su uso como relleno y que se inserta en la aceituna tras su deshuesado, sin que se descarte, además, la inclusión de extracto de licor en la salmuera con que se envasa la aceituna, una vez rellena.

25 Más concretamente, los pasos de elaboración de la aceituna de la invención, en esta segunda opción con sabor a licor en el relleno, comprenden lo siguiente:

30 - Se procederá a elaborar el gel o pasta del modo tradicional con alginato sódico, o cualquier otro espesante alimentario, añadiéndole en este paso del proceso de macerado el extracto de licor, el licor o el destilado similar del que se pretende otorgarle el aroma final Cuando se utilice extracto de licor para la elaboración de la pasta o gel, se añadirá también azúcar o un edulcorante natural, o bien un edulcorante artificial autorizado.

35 - Una vez estabilizada la pasta o relleno se pasará al depósito de la máquina deshuesadora-rellenadora desde donde se harán llegar las aceitunas al percutor de la misma, donde se será extraído el hueso e introducido el relleno en una cantidad del 3 al 6% del peso total de la aceituna rellena, pasando seguidamente a las envasadoras, donde en un recipiente metálico, generalmente de latón, se introducirán las aceitunas rellenas en proporción aproximada del 40% y luego la solución acuosa en la del 60%, pudiendo variar ligeramente, pero siempre garantizando que las aceitunas queden sumergidas por el líquido de gobierno, el cual estará constituido por una salmuera suave o media adicionada, con acidulante (ácido cítrico) y potenciador de sabor (glutamato monosódico) en las cantidades sanitariamente recomendadas, pudiendo potenciarse además añadiéndole al mismo porción del mismo extracto o aroma usado para el relleno, solo o combinado con cualquier otro extracto o aroma de uso alimentario disponible en el mercado.

45 - El envase será luego cerrado herméticamente, procediéndose seguidamente al pasteurizado, recomendándose almacenarlo entre una o dos semanas antes de su comercialización para que el producto adquiera mayor sabor en todo su conjunto.

50 Todos los extractos o aromas sintéticos sanitariamente autorizados podrían utilizarse para sustituir o reforzar el sabor de los naturales, siendo conveniente el uso de aromas o extractos, naturales o sintéticos, en la elaboración de la salmuera de expedición para reforzar los sabores.

En el caso de que las aceitunas sean sin relleno, se procederá simplemente al envasado de la aceituna entera o deshuesada sin relleno con la salmuera de expedición, a la que, además se le habrá añadido el extracto o aroma del licor o bebida elegido.

- 5 En este caso, el tiempo de almacenaje antes de su comercialización será, preferentemente, de un mes para conseguir un macerado homogéneo del producto, no siendo necesario el pasteurizado del producto.

10 En ambos casos, el porcentaje de extracto de licor o bebida similar que incorpora la maceración en salmuera o del producto de relleno puede variar, si bien, preferentemente, se encuentra entre un 0,1% como mínimo y un 50% como máximo sobre el total de dicha salmuera o relleno.

15 Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

20

## REIVINDICACIONES

- 5 1. Aceituna con sabor a licor o bebida similar, **caracterizada** por consistir en una aceituna de mesa, negra o verde, con o sin hueso y con o sin relleno, a la que se ha conferido el sabor de una bebida consistente en un licor, en cualquiera de sus variedades, ya sean licores con alcohol o licores elaborados sin alcohol, o de una bebida destilada y aromática similar a un licor.
- 10 2. Procedimiento de obtención, de una aceituna con sabor a licor o bebida similar, como la descrita en la figura 1, **caracterizado** por comprender, al menos, un proceso de macerado que incluye entre sus ingredientes un porcentaje de extracto de, al menos, una bebida escogida entre cualquier licor en cualquiera de sus variedades, con o sin alcohol, u otra bebida destilada y aromática similar.
- 15 3. Procedimiento de obtención, según la reivindicación 2, **caracterizado** porque dicho proceso de macerado comprende la inclusión en la salmuera en que se envasa la aceituna de un porcentaje de extracto de la bebida escogida.
- 20 4. Procedimiento de obtención, según la reivindicación 2, **caracterizado** porque dicho proceso de macerado comprende la inclusión de un porcentaje de extracto de la bebida escogida en una pasta o gelatina apta para su uso como relleno y que se inserta en la aceituna tras su deshuesado.
- 25 5. Procedimiento de obtención, según la reivindicación 4, **caracterizado** porque, además, comprende la inclusión de extracto de la bebida escogida en la salmuera en que se envasa la aceituna, una vez rellena.



- ②① N.º solicitud: 201700344  
②② Fecha de presentación de la solicitud: 30.03.2017  
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L33/10** (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	ES 2075814 A1 (CONSEJO SUPERIOR INVESTIGACION) 01/10/1995, página 2, líneas 30-55, reivindicaciones.	1-3
X	MX 2016002991 A (MUSCO OLIVE PRODUCTS INC) 03/10/2016, páginas 122-123, reivindicaciones 1, 11, 28.	2,4,5

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  
01.06.2017

Examinador  
J. Manso Tomico

Página  
1/4

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

A23L

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: 01.06.2017

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones 4,5	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-3	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-5	<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	ES 2075814 A1 (CONSEJO SUPERIOR INVESTIGACION)	01.10.1995
D02	MX 2016002991 A (MUSCO OLIVE PRODUCTS INC)	03.10.2016

**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**

D01 divulga aceitunas negras con sabor dulce y un procedimiento de la elaboración de las mismas. Las aceitunas son aptas para su empleo en pastelería y repostería y adquieren el sabor dulce después de que las aceitunas hayan sido envasadas junto con un almíbar, con una concentración de azúcares determinada (página 2, líneas 30-55). Dado que el objeto de la invención de la reivindicación 1 es una aceituna negra con sabor a licor o bebida similar, se considera que las aceitunas que aparecen en el documento D01 anularían la novedad del producto objeto de la invención tal y como está reivindicado. Tampoco cumpliría con el requisito de novedad el procedimiento de las reivindicaciones 2, 3, que se caracteriza por comprender un proceso de macerado, incluyendo en la salmuera en que se envasa la aceituna, un porcentaje del producto que da sabor. Igualmente el procedimiento del documento D01 incluye un proceso de macerado en el almíbar para la obtención de las aceitunas dulces. Así pues, el objeto de la invención contenido en las reivindicaciones 1-3 carecería de novedad, tal y como se menciona en el art. 6 de la ley 11/1986.

D02 divulga un conjunto de formulaciones de pastas saborizadas para ser añadidas a aceitunas. Después de realizar el relleno de las aceitunas con las mismas, éstas son embebidas en una solución de salmuera de preservado. Tomando D02 como el documento del estado de la técnica más cercano al objeto de las reivindicaciones 2, 4, 5, la diferencia sería el extracto introducido en la pasta o gelatina para su uso como relleno. El efecto técnico producto de esa diferencia sería la obtención de aceitunas rellenas con una pasta que da un sabor al licor o bebida escogida. En ese caso, el experto en la materia, buscando un procedimiento para conseguir introducir en las aceitunas sabores con extractos de bebidas o licores, se sentiría inclinado a adoptar la solución del documento D02 como un proceso sustitutivo o simultáneo, al del macerado directo de la aceituna con el elemento saborizante, teniendo altas probabilidades de éxito. Por tanto, las reivindicaciones 2, 4, 5 carecerían de actividad inventiva, tal y como se menciona en el art. 8 de la ley 11/1986.