(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 638 716**

(21) Número de solicitud: 201630507

(51) Int. Cl.:

A23G 1/40 (2006.01)

(12) PATENTE DE INVENCIÓN B1

(22) Fecha de presentación:

21.04.2016

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

23.10.2017

Fecha de concesión:

30.07.2018

(45) Fecha de publicación de la concesión:

06.08.2018

(73) Titular/es:

BRULL CASANOVA, Francisco (33.3%)
P.I. PLA DE SOLANS 1D
43519 EL PERELLO (Tarragona) ES;
BRULL CASANOVA, Jordi (33.3%) y
BRULL CASANOVA, Joan Lluis (33.3%)

(72) Inventor/es:

BRULL CASANOVA, Francisco;
BRULL CASANOVA, Jordi y
BRULL CASANOVA, Joan Lluis

(74) Agente/Representante:

ALMAZÁN PELEATO, Rosa María

(54) Título: **PRODUCTO ALIMENTICIO A BASE DE MIEL Y CACAO Y PROCEDIMIENTO PARA PREPARACIÓN DE DICHO PRODUCTO.**

(57) Resumen:

Producto alimenticio a base de miel y cacao que comprende una mezcla de miel y cacao, con proporciones de miel entre el 70% y el 95% en peso (idealmente del 83,33%) y de cacao entre el 5% y el 30% en peso (idealmente del 16,66%). El procedimiento de preparación comprende fundir el cacao, añadirle la miel, y remover hasta conseguir una mezcla homogénea. La temperatura ideal de fusión está comprendida entre 40 y 70 grados centígrados (50 grados preferentemente) y la miel se añade a unos 40-45 grados centígrados. La miel empleada comprende miel de azahar y el cacao es puro.

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

ES 2 638 716 B1

DESCRIPCIÓN

Producto alimenticio a base de miel y cacao y procedimiento para preparación de dicho producto.

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un producto alimenticio a base de miel y cacao, de cualidades energéticas y saludables, y de origen natural. También se refiere a un procedimiento de preparación de dicho producto.

Antecedentes de la invención

No se conocen por parte del inventor alimentos similares al presente producto, si bien son conocidas las propiedades energéticas tanto del cacao como de la miel.

Concretamente, el cacao tiene propiedades antioxidantes, un alto contenido en vitamina C, y además un alto contenido en fibra y serotonina. Además aporta magnesio, hierro y cromo y otros minerales necesarios para el organismo.

Por su parte, la miel es una fuente de energía rápida ya que proporciona azúcares de rápida metabolización, al haber sido previamente predigeridos por las abejas. Además contienen enzimas y minerales que favorecen la metabolización, y un índice glucémico inferior al azuzar y propiedades antibacterianas y sedantes.

Descripción de la invención

El producto alimenticio de la invención tiene una composición que aporta energía necesaria para las funciones vitales de una manera rápida y equilibrada, al ser de origen natural, aportando todas las propiedades de sus componentes y además un sabor agradable.

De acuerdo con la invención, el producto comprende en su realización más básica y fundamental una mezcla de miel, preferentemente miel de azahar, y cacao, idealmente cacao puro.

Además, de forma muy preferente comprenderá:

- Miel en proporción del 83,33%, y

- Cacao en proporción del 16,66%.

En cuanto al procedimiento de preparación, en una forma fundamental comprende fundir el cacao y añadir la miel, removiendo hasta conseguir una mezcla homogénea.

Realización preferente de la invención

El producto alimenticio de la invención comprende una mezcla de miel y cacao, de forma que se consigue un producto natural y energético con propiedades antibacterianas.

Una primera realización preferente del producto comprende:

- Miel en proporción comprendida entre el 70% y el 95% en peso,

- Cacao en proporción comprendida entre el 5% y el 30% en peso.

Una variante aún más preferente de la realización descrita comprende:

- Miel en proporción del 83,33% en peso, (por ejemplo 125 Kg de miel)

- Cacao en proporción del 16,66% en peso (por ejemplo 25 Kg de cacao, para los 125 kg de miel).

Para el producto se prefiere la utilización de cacao puro, y se prefiere la utilización de miel de azahar. Además, la miel idealmente tendrá una humedad comprendida entre el 10% y el 30%, y muy preferentemente del 19%.

El producto de la invención se puede preparar según un procedimiento que comprende las siguientes etapas:

- fundir el cacao,

- añadirle miel, y

- remover hasta conseguir una mezcla homogénea.

Idealmente el proceso anterior se concretaría mediante las siguientes etapas:

- fundir una cantidad de cacao comprendida entre el 5% y el 30% en peso a temperatura comprendida entre 40 y 70 grados centígrados,

- añadir una cantidad de miel comprendida entre el 70% y el 95% en peso a temperatura comprendida entre 35 y 55 grados centígrados,

- remover la mezcla a esta temperatura hasta alcanzar una mezcla homogénea, y

- Dejar reposar y enfriar.

Posteriormente el producto ya se podría envasar.

Según la invención, la fusión del cacao se realizaría a una temperatura muy preferente de 50 grados centígrados, y la adición de miel se realizaría a temperatura comprendida entre 40-45 grados centígrados.

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, se indica que la descripción de la misma y de su forma de realización preferente debe interpretarse de modo no limitativo, y que abarca la totalidad de las posibles variantes de realización que se deduzcan del contenido de la presente memoria y de las reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

1. Producto alimenticio a base de miel y cacao **caracterizado** porque comprende una mezcla de miel y cacao.

2. Producto alimenticio a base de miel y cacao según reivindicación 1 **caracterizado** porque comprende:

- Miel en proporción comprendida entre el 70% y el 95% en peso,

- Cacao en proporción comprendida entre el 5% y el 30% en peso.

3. Producto alimenticio a base de miel y cacao según reivindicación 2 **caracterizado** porque comprende:

- Miel en proporción del 83,33% en peso,

- Cacao en proporción del 16,66% en peso.

4. Producto alimenticio a base de miel y cacao según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado** porque el cacao comprende cacao puro.

5. Producto alimenticio a base de miel y cacao según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado** porque la miel comprende miel de azahar.

6. Producto alimenticio a base de miel y cacao según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado** porque la miel tiene una humedad comprendida entre el 10% y el 30%.

7. Producto alimenticio a base de miel y cacao según reivindicación 6 **caracterizado** porque la miel tiene una humedad del 19%.

8. Procedimiento de preparación de un producto alimenticio a base de miel y cacao **caracterizado** porque comprende:

- fundir cacao,

- añadirle miel, y

- remover hasta conseguir una mezcla homogénea.

9. Procedimiento de preparación de un producto alimenticio a base de miel y cacao según reivindicación 8 **caracterizado** porque comprende:

- Fundir una cantidad de cacao comprendida entre el 5% y el 10% en peso a temperatura comprendida entre 40 y 70 grados centígrados,

- Añadir una cantidad de miel comprendida entre el 70% y el 95% en peso a temperatura comprendida entre 35 y 55 grados centígrados,

- Remover la mezcla a esta temperatura hasta alcanzar una mezcla homogénea,

- Dejar reposar y enfriar.

10. Procedimiento de preparación de un producto alimenticio a base de miel y cacao según reivindicación 9 **caracterizado** porque la fusión del cacao se realiza a 50 grados centígrados.

11. Procedimiento de preparación de un producto alimenticio a base de miel y cacao según cualquiera de las reivindicaciones 8 a 10 **caracterizado** porque la adición de miel se realiza a temperatura comprendida entre 40-45 grados centígrados.

OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(21) N.º solicitud: 201630507

(22) Fecha de presentación de la solicitud: 21.04.2016

(32) Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

(51) **Int. Cl. :** ***A23G1/40*** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	(56) Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	ES 2396099 A1 (NATURVAL APICOLA SL (100.0%)) 19-02-2013, página 2, líneas 36-38; reivindicación 4; página 3, ejemplo 2,	1-7
A		8-11
X	lavanguardia.com. El Perelló. 14-04-2016 [online] [Recuperado03-03-2017] Recuperado de Internet: URL>http://www.lavanguardia.com/local/terres-de-l-ebre/20160414/401107...	1-7
X	Receta de chocolate con miel de ágave 26-02-2014 [online] [Recuperado06-03-2017] Recuperado de Internet: URL>http://www.facebook.com/agavegalia/post/274663226970030	8-11
A	MARTELO, M.S. et al. Caracterización química de mieles cosechadas en la Sierra Norte de Madrid. 2000. Ars Pharmaceutica, 41:4; páginas 387-396. Tablas I y II.	6, 7
A	Técnica: Cómo temperar chocolate. 11-2012[online][Recuperado 09-03-2017] Recuperado de Internet: URL>http://denikatessen.blogspot.com.es/2022/11/como-temperar-chocolate.html	9, 10

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	Examinador	Página
10.03.2017	J. López Nieto	1/5

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

A23G

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, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 10.03.2017

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	3-11	**SI**
	Reivindicaciones	1, 2	**NO**
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones		**SI**
	Reivindicaciones	1-11	**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	ES 2396099 A1 (NATURVAL APICOLA SL (100.0%))	19.02.2013
D02	X1-7 lavanguardia.com. El Perelló. 14-04-2016[online] [Recuperado03-03-2017] Recuperado de Internet: URL>http://www.lavanguardia.com/local/terres-de-l-ebre/20160414/401107...	
D03	Receta de chocolate con miel de ágave 26-02-2014[online][Recuperado06-03-2017] Recuperado de Internet: URL>http://www.facebook.com/agavegalia/post/274663226970030	
D04	MARTELO, M.S. ET AL. Caracterización química de mieles cosechadas en la Sierra Norte de Madrid. 2000. Ars Pharmaceutica, 41:4; páginas 387-396. Tablas I y II.	
D05	Técnica: Cómo temperar chocolate. 11-2012[online][Recuperado 09-03-2017]Recuperado de Internet: URL>http://denikatessen.blogspot.com.es/2022/11/como-temperar-chocolate.html	

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 documento D01 da a conocer una crema de cacao y miel en la que el cacao está presente en un porcentaje entre el 3% y el 30% en peso y la miel en un porcentaje entre el 80% y el 93% (página 2, líneas 36-38; reivindicación 4)

El producto alimenticio según la reivindicación 1 ha sido divulgado de manera idéntica en el documento D01.

El rango de concentración de cacao indicado en la reivindicación 2 está contenido dentro del rango de cacao divulgado en D01 (página 2, líneas 36-38; reivindicación 4) Además, en el documento D01 se divulga un ejemplo concreto en el que la miel está presente en una concentración del 88%, (ejemplo 2, página 3) siendo este un valor contenido dentro del rango de miel contenido en la reivindicación 2.

El producto de la invención según la es 1 y 2 carecen de novedad y actividad inventiva según los Art.6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

En el estado de la técnica no se ha encontrado ningún producto alimenticio a base de cacao y miel con las características idénticas a las especificadas en las reivindicaciones 3-7. Por lo tanto, las reivindicaciones 3-7 cumplen el requisito de novedad según el Art.6.1 de la Ley de Patentes11/86.

Sin embargo, los valores concretos de cacao y miel indicados en la reivindicación 3 no parecen producir ningún efecto técnico inesperado con respecto al producto alimenticio divulgado en D01, por lo tanto se considera una elección arbitraria sin actividad inventiva. De la misma manera, las características indicadas en las reivindicaciones 4 y 5 se consideran elecciones obvias para un experto en la materia.

Por otra parte, los valores de humedad de la miel indicados en las reivindicaciones 6 y 7 son los habituales en la miel y conocidos en el estado de la técnica y no aportan actividad inventiva a la invención (D04)

Por lo tanto, las reivindicaciones 3-7 no cumplen el requisito de actividad inventiva según el Art. 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

El documento D02 divulga una crema alimenticia formada por un 80% de miel y un 20% de cacao puro.

El documento D02 afecta a la novedad y/o la actividad inventiva de las reivindicaciones 1-7 según los Art. 6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86, de la misma manera y por los mismos motivos indicados para el documento D01.

El documento D03 divulga un procedimiento para preparar un producto a base de cacao y miel que comprende fundir cacao, añadir miel de ágave y remover.

El procedimiento de la invención según la reivindicación 8 se diferencia del divulgado en D03 en que se utiliza miel de abejas en lugar de miel de ágave. Por lo tanto, las reivindicaciones 8-11 cumplen el requisito de novedad según el Art.6.1 de la Ley de Patentes11/86.

Sin embargo, teniendo en cuenta el documento D03, la posibilidad de sustituir el edulcorante denominado "miel de ágave" por miel de abeja se considera obvia para un experto en la materia que quisiera llevar a cabo el procedimiento de la reivindicación 8.

Las cantidades de cacao y miel y la temperatura de la miel que caracterizan al procedimiento según la reivindicación 9 ya han sido divulgadas para preparar productos alimenticios de cacao y miel (D01, página 2, líneas 36-38; página 3, línea 7) Por otra parte, el margen de temperaturas utilizado para fundir el cacao es de conocimiento general en el estado de la técnica (D05)

En las reivindicaciones 8-11 no se indica ninguna característica técnica que no sea conocida en el estado de la técnica. Por lo tanto, la invención tal y como se reivindica en las reivindicaciones 8-11 no se considera que implique actividad inventiva según el Art.8.1 de la Ley de Patentes11/86.