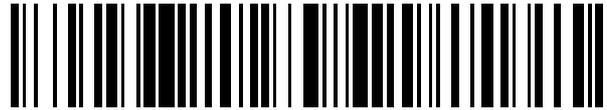


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 639 866**

21 Número de solicitud: 201630550

51 Int. Cl.:

A23L 21/12 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

29.04.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

30.10.2017

71 Solicitantes:

**SOCIEDADE AGRARIA DE TRANSFORMACION
(SAT) A PEMENTEIRA (100.0%)**

Herbón, 69

15900 Padrón (A Coruña) ES

72 Inventor/es:

PÉREZ BLANCO, M^a Teresa;

GONZÁLEZ REFOJO, M^a Milagros;

PIÑEIRO FREIRE, Milagros y

DIÉGUEZ RARÍS, Rosa M^a

74 Agente/Representante:

CARVAJAL Y URQUIJO, Isabel

54 Título: **Mermelada de pimientos**

57 Resumen:

Mermelada de pimientos a partir de pimientos, azúcar, agua, aceite de oliva, zumo de limón y sal; un procedimiento para preparar mermelada de pimientos de que comprende: seleccionar y clasificar los pimientos; limpiarlos y lavarlos; rehogar en aceite; añadir sal y, posteriormente, zumo de limón, agua, y mezclando constantemente para obtener una mezcla básica; cocer la mezcla básica; triturar la mezcla cocida para obtener una pasta homogénea, someter la pasta homogénea a una cocción y añadir azúcar, y tras finalizar la cocción, obtener la mermelada de pimiento; envasar y pasteurizar a 85°C, durante 25 minutos.

ES 2 639 866 A1

Mermelada de pimientos

Descripción

5 Objeto y Campo de la invención

La presente invención tiene por objeto una mermelada de pimientos de Herbón.

El presente objeto pertenece al sector alimentario, especialmente, al de la industria alimentaria que produce alimentos a partir de vegetales.

10

Antecedentes de la invención

Dentro del reino vegetal, en la familia de las Solanáceas y, específicamente, en el género *Capsicum* se incluye un fruto que es altamente consumido por la población: el pimiento. Las Solanáceas son una familia que incluye alrededor de 75 géneros y unas 2.300 especies de plantas productoras de alcaloides tóxicos, entre las que se incluye la belladona, la mandrágora y el beleño. Entre ellas se encuentran el pimiento, el tomate y la berenjena, de gran relevancia en la alimentación. Las variedades de pimiento se clasifican en dos grandes grupos, según su sabor, en dulces y picantes

15

20

La planta del pimiento procede de México, Bolivia y Perú, en donde además del *Capsicum annuum L.* se cultivaban al menos otras cuatro especies. Su cultivo en España comenzó hacia el siglo XVI y supuso un avance importante en las costumbres culinarias por su utilización como complemento de una especia muy popular, la pimienta negra.

25

En España, los pimientos amparados por la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) "Pemento de Herbón", son los frutos de la especie *Capsicum annuum, L.* de la variedad "Padrón", siempre que procedan de parcelas inscritas en el correspondiente registro. El fruto presenta un color verde ligeramente claro, una longitud de entre 3,5 y 5,5 cm y un diámetro máximo de entre 1,5 y 2 cm. Una de sus características organolépticas más conocidas se refiere a que no todos los frutos presentan sabor picante.

30

Descripción de la invención

La mermelada que aquí se describe se basa en una materia prima vegetal, tal como, el pimiento de Herbón (DOP, Denominación de Origen Protegida), variedad Padrón, que presenta unas características organolépticas especiales. La mermelada puede prepararse a partir de las variedades dulces y picantes de pimiento. La mermelada

35

comprende, además del pimiento de Herbón, los siguientes elementos: azúcar, agua, aceite de oliva, zumo de limón y sal.

5 Con la presente invención se suministra una alternativa más dentro de la gama de productos alimenticios que aportan vitaminas y sales minerales y componentes antioxidantes.

10 Además, se ha de valorar la presencia del aceite de oliva en la mermelada por su contenido en componentes antioxidantes y vitamina E, entre otras vitaminas, lo cual hace que la mermelada tenga un mayor valor nutritivo. Dicho aceite de oliva está en la mermelada porque permite rehogar los pimientos.

15 En la preparación de la mermelada se ha de tener en cuenta una relación en peso de azúcar/pimiento de 0,55.

15

Un segundo aspecto de la invención se refiere a un procedimiento para preparar una mermelada de pimientos tal como se ha definido antes. El procedimiento de preparación comprende las etapas de:

- seleccionar y clasificar los pimientos,
- 20 - limpiar y cortar los pedúnculos, es decir, extraer los tallos a los pimientos y, lavar;
- rehogar los pimientos en aceite oliva, y añadir, en primer lugar, sal y, posteriormente, un volumen de zumo de limón equivalente a tres limones y medio, y agua, y mezclado homogéneo para obtener una mezcla básica,
- cocer la mezcla homogénea durante 20 minutos,
- 25 - triturar la mezcla cocida en una batidora para obtener una pasta homogénea,
- someter la pasta homogénea a una cocción de 30 minutos y añadir azúcar, a razón de 0,55 kg de azúcar por kg de pimiento, y obtener así mermelada de pimiento,
- envasar la mermelada en recipientes y cierre hermético de los recipientes, y
- someter a pasteurización en el pasteurizador a 85°C, durante 25 minutos.

30

Como tercer aspecto, la mermelada tiene un uso en la industria alimentaria para producir preparados alimenticios y como un ingrediente o acompañante más en las preparaciones culinarias.

35

Ejemplo de realización de la invención

Para describir de manera detallada la invención se presenta el siguiente ejemplo.

Se toma como referencia o base la cantidad de 8 kg de pimientos de Herbón (DOP, Denominación de Origen Protegida). Sobre esa referencia se emplearán los siguientes
5 ingredientes: 4,4 kg de azúcar, un volumen de zumo de limón equivalente a 3 limones y medio, 800 ml de agua, 80 ml de aceite de oliva y 10 g sal.

La preparación de la mermelada comprende las siguientes etapas:

- 10 - se seleccionan y clasifican los pimientos, según su sabor, en picantes y no picantes, para dirigirlos a la preparación un tipo de mermelada u otro,
- se limpian y se cortan los pedúnculos, y, luego, se lavan,
- se rehogan los pimientos en aceite oliva, y a los mismos se añaden, en primer lugar, la sal y, posteriormente, el volumen de zumo de limón equivalente a tres limones y medio, y el agua. En esta fase, ~~se~~ agita y se mezcla homogéneamente todos estos componentes
15 añadidos para obtener una mezcla básica,
- se cuece dicha mezcla durante 20 minutos,
- se tritura la mezcla cocida antes en una batidora para obtener una pasta homogénea,
- la pasta homogénea se somete a una cocción de 30 minutos y a la misma se añade el azúcar, a razón de 0,55 kg de azúcar por kg de pimiento, removiéndose y agitándose
20 constantemente a fin de lograr una buena disolución de este ingrediente en la pasta y, finalizada la cocción, se obtiene un producto final homogéneo, es decir, la mermelada de pimiento,
- se envasa la mermelada en botes o recipientes y éstos se cierran herméticamente, y
- la mermelada envasada se somete a pasteurización en el pasteurizador a 85°C, durante
25 25 minutos.

Reivindicaciones

1. Mermelada de pimientos **caracterizada** por comprender los siguientes componentes: pimientos de Herbón, azúcar, agua, aceite de oliva, zumo de limón y sal.

5 2. Mermelada según la reivindicación 1, caracterizada por que la relación en peso de azúcar/pimiento es de 0,55.

3. Procedimiento para preparar una mermelada de pimientos definida según la reivindicación 1, caracterizada por comprender las etapas de:

- 10 - seleccionar y clasificar los pimientos;
- limpiar y cortar los pedúnculos, y lavar los pimientos;
- rehogar los pimientos en aceite de oliva, y añadir, en primer lugar, sal y, posteriormente, un volumen de zumo de limón equivalente a tres limones y medio, y agua, con agitación y mezclado homogéneo para obtener una mezcla básica,
- 15 - cocer la mezcla homogénea durante 20 minutos,
- triturar la mezcla cocida en una batidora para obtener una pasta homogénea,
- someter la pasta homogénea a una cocción de 30 minutos y añadir azúcar, a razón de 0,55 kg de azúcar por kg de pimiento, y tras la cocción, se obtiene la mermelada de pimiento,
- 20 - envasar la mermelada en recipientes y cerrar herméticamente los recipientes, y
- someter a pasteurización en el pasteurizador a 85°C, durante 25 minutos.

4. Uso de la mermelada definida según la reivindicación 1 en preparaciones culinarias, preparaciones alimenticias de la industria alimentaria.

25



- ②① N.º solicitud: 201630550
②② Fecha de presentación de la solicitud: 29.04.2016
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L21/12** (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	UXÍA LÓPEZ "La mermelada de Herbón amplía el potencial comercial de los pimientos" La voz de Galicia, 17/12/2015 Recuperado de Internet el 06/02/2017 URL: http://www.lavozdeg Galicia.es/noticia/santiago/2015/12/16/mermelada-herbon-amplia-potencial-comercial-pimientos/0003_201512S16C8995.htm .	1
X	Todo el documento	4
A	"Pimientos picantes en mermelada" 16/10/2011 URL: http://la-cocina-paso-a-paso.blogspot.com.es/2011/10/pimientos-picantes-en-mermelada.html Recuperado de Internet el 06/02/2017	1-3
X	de Internet el 06/02/2017 Todo el documento	4
Y	"Mermelada de pimientos verdes" 20/10/2011 URL: http://www.lacajitadenievesyelena.com/2011/10/mermelada-de-pimientos-verdes.html Recuperado de Internet el 06/02/2017 todo el documento.	1-3
X		4
A	BR 9802178-8 A (VERA NEUGEBAUER BURNAY) 08/02/2000, Todo el documento.	1-3
X		4
Y	"Mermelada de pimientos verdes", 20/09/2012 Recuperado de Internet el 13/02/2017 URL: http://viajealcentrodela cocina.blogspot.com.es/2012/09/mermelada-de-pimientos-verdes.html	1,3
X	Todo el documento.	4

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
10.02.2017

Examinador
I. Galíndez Labrador

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, FSTA

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 10.02.2017

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-4	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-4	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	UXÍA LÓPEZ "La mermelada de Herbón amplía el potencial comercial de los pimientos" La voz de Galicia, 17/12/2015 Recuperado de Internet el 06/02/2017 URL: http://www.lavozdegalicia.es/noticia/santiago/2015/12/16/mermelada-herbon-amplia-potencial-comercial-pimientos/0003_201512S16C8995.htm . Todo el documento	
D02	"Pimientos picantes en mermelada" 16/10/2011 URL: http://la-cocina-paso-a-paso.blogspot.com.es/2011/10/pimientos-picantes-en-mermelada.html Recuperado de Internet el 06/02/2017 Todo el documento	
D03	"Mermelada de pimientos verdes" 20/10/2011 URL: http://www.lacajitadenievesyelena.com/2011/10/mermelada-de-pimientos-verdes.html Recuperado de Internet el 06/02/2017 todo el documento.	
D04	BR 9802178-8 A (VERA NEUGEBAUER BURNAY)	08.02.2000
D05	"Mermelada de pimientos verdes", 20/09/2012 Recuperado de Internet el 13/02/2017 URL: http://viajealcentrodelacocina.blogspot.com.es/2012/09/mermelada-de-pimientos-verdes.html Todo el documento.	

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 analizada contiene 4 reivindicaciones. La primera, la única independiente, en la que figuran los componentes del producto, la segunda, en la que se especifica la proporción azúcar/pimiento, la tercera especifica las etapas del procedimiento de obtención de dicho producto. La cuarta y última es de uso de dicho producto.

El documento D1 citado en el Informe sobre el Estado de la Técnica, del mismo solicitante, se refiere a la mermelada de Herbón, pero dice específicamente que no desvela la receta y, por tanto, no figura la totalidad de los ingredientes, ni la proporción azúcar/pimiento ni las etapas del procedimiento, aunque sí que puede utilizarse con diversos alimentos

El documento D2 divulga el procedimiento de obtención de unos pimientos picantes en mermelada. Los ingredientes y la proporción entre pimientos y azúcar son básicamente los mismos que los empleados en la solicitud analizada, aunque en este caso no se incluye la sal. Las etapas del procedimiento son básicamente las mismas. En vez de aceite de oliva se utiliza agua para la cocción del producto.

El documento D3 tiene por objeto un procedimiento de obtención de una mermelada de pimientos verdes. Al igual que en el caso del documento anterior, los ingredientes y la proporción entre pimientos y azúcar son básicamente los mismos que los empleados en la solicitud analizada, aunque en este caso no se incluye el zumo de limón, que, además de dar algo de sabor, actúa como conservante. Aquí se prolonga la duración de la mermelada cocinando los recipientes al baño maría. Las etapas del procedimiento son básicamente las mismas, aunque varíe el orden de adición de los ingredientes. Ambas sutiles diferencias se estima que carecen de actividad inventiva y que constituyen una alternativa evidente para el experto en la materia.

El documento D4 hace referencia a un procedimiento de obtención de una mermelada de pimientos, tanto rojos como verdes, y forma parte del estado de la técnica general. En este caso se añade un gelificante, la pectina, ausente en la solicitud analizada, y la proporción entre pimientos y azúcar es radicalmente distinta en ambos documentos.

Por último, el documento D5 describe un procedimiento de obtención de una mermelada de pimientos verdes. Los ingredientes, la proporción entre pimientos y azúcar y las etapas del procedimiento son básicamente los mismos que los empleados en la solicitud analizada. La estimación de que las reivindicaciones 1 a 3 carecen de actividad inventiva es exactamente la misma que la del documento D3.

En vista de todo lo expuesto, se considera que las reivindicaciones 1 a 3 de la solicitud a estudio carecen de Actividad Inventiva, en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/86 de Patentes, así como la cuarta y última reivindicación, referente al uso de dicha mermelada obtenida por dicho procedimiento, ambos se estiman carentes de actividad inventiva. El uso de la mermelada en distintos preparados culinarios se considera absolutamente evidente.

Sin embargo, sí se estima que las reivindicaciones 1 a 4 de la solicitud analizada cumplen el requisito de Novedad, en el sentido del artículo 6.1 de dicha Ley.