

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 646 238**

21 Número de solicitud: 201600486

51 Int. Cl.:

**A23L 31/00** (2006.01)

12

## PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

**08.06.2016**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**12.12.2017**

Fecha de concesión:

**01.06.2018**

45 Fecha de publicación de la concesión:

**08.06.2018**

73 Titular/es:

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

72 Inventor/es:

**JIMÉNEZ MORENO, Manuel**

54 Título: **Cápsulas o esferas que contienen mezcla de alimentos y/o comidas y/o bebidas y/o otros productos utilizados en gastronomía y/o otros productos químicos de conservación y/o interés con fruta natural.**

57 Resumen:

Esferas o cápsulas trufadas y procedimiento para su producción en las que, sobre el material de relleno y/o paredes de las esferas o cápsulas se hace actuar trufa natural y, siendo el material de relleno de las esferas o cápsulas una mezcla de alimentos y/o comidas y/o bebidas y/o líquidos y otros productos utilizados en gastronomía y/u otros productos químicos de conservación o interés con trufa natural.

**ES 2 646 238 B1**

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

## DESCRIPCIÓN

Cápsulas o esferas que contienen mezcla de alimentos y/o comidas y/o bebidas y/o otros productos utilizados en gastronomía y/o otros productos químicos de conservación y/o interés con trufa natural.

### Sector de la técnica

Gastronomía y alimentación.

### Antecedentes de la invención

La esferificación es el proceso por el que se encapsulan sustancias dentro de una membrana generalmente de gel y, obteniendo unas esferas comestibles con un sabor y textura especial.

El encapsulado es un proceso por el cual se introducen las sustancias en cápsulas.

Según Wikipendia, "La esferificación (de proporcionar forma de esfera) es una técnica culinaria empleada sobre todo en la cocina moderna. La esferificación es una técnica bastante antigua (patentado en 1946 por Peschardt, W. J. M., "Manufacture of artificial edible cherries". US Pa. 2,403,547) para la elaboración de ciertos platos en los que se desea imitar una forma, y textura, muy similar a las huevas de pescado. El encapsulado con texturas de gelatina es una técnica que hace que los sabores aparezcan repentinamente en la boca. La técnica se emplea desde los años 90 en la alta cocina en la elaboración de diversos alimentos (generalmente líquidos) como puede ser vinos, zumos de frutas o verduras, etc. De esta forma se puede obtener, caviar de manzana (zumo de manzana), caviar de apporto (elaborado con vino de apporto), caviar de té (elaborado con té verde), caviar de café, etc."

Hay muchos procedimientos de esferificación (directa ó inversa) ó de encapsulado (procesos físicos como secado por aspersion, extrusión ó recubrimiento por aspersion, físico-químicos como coacervación simple ó compleja y atrapamiento en liposomas ó, químicos) de alimentos, bebidas ó líquidos.

Hay numerosas patentes que tienen objeto dichos procedimientos de encapsulado ó escenificación tales como, solicitud nº P200803678 sobre "procedimiento para la elaboración de esferas de trufas", la nº P0525725 sobre "melado de fabricación de cápsulas blandas ", la nº P0435966 sobre "procedimiento para preparar productos de reacción dispensable en alginatos", la nº P200930274 sobre "procedimiento de estabilización de esferas formadas a partir de líquido con contenido alcohólico" y, otras.

Pero el objeto de la presente solicitud de patente no son dichos procedimientos. El objeto de la presente solicitud es la preparación de la mezcla de relleno y/o de las paredes de las cápsulas o esferas objeto de aquellos procedimientos y, haciendo actuar trufa natural.

No se conoce ninguna cápsula ó esfera cuyo material de relleno sea la mezcla según descripción de esta solicitud de patente y, para que su color, su olor, su aroma, sabor y gusto y otros caracteres se deban ó se vean afectados por la acción directa de la trufa natural (fresca ó no, liofilizada ó no, triturada ó no, machacada ó no, llevada a esporas ó no, laminada ó no, troceada ó no, ó incluso llevada a estado líquido ó próximo al líquido ó no) directamente y/ó disuelta y/o mezclada en agua ó en cualquier otra sustancia.

5 Tampoco se conoce ninguna pared de capsula ó esfera que su color, su olor, su aroma, sabor y gusto y otros caracteres de la misma se deban ó se vean afectados por la acción directa de la trufa natural (fresca ó no, liofilizada ó no, machacada ó no, triturada ó no, llevada a esporas ó no, laminada ó no, troceada ó no, ó incluso llevada a estado líquido ó próximo la líquido ó no) directamente y/ó disuelta y/o mezclada en agua ó en cualquier otra sustancia.

10 No se conoce ninguna esfera ó cápsula que tanto su material de relleno como sus paredes hayan sido sometidos a la acción directa de trufa natural en la forma descrita anteriormente.

### Explicación de la invención

15 El objeto de la invención son esferas ó capsulas, sobre todo de gelatina blanda ó de otras sustancias blandas, cuyo material de relleno es la mezcla de alimentos y/ó comidas y/o de bebidas y/ó de otros productos utilizados en gastronomía y/ó productos químicos de conservación ó de interés con trufa natural. También es objeto de la presente solicitud de patente la paredes de dichas esferas ó cápsulas y, sobre las que se hace actuar trufa natural (fresca ó no, liofilizada ó no, triturada ó no, machacada ó no, llevada a esporas ó no, triturada ó no, laminada ó no, troceada ó no, ó incluso llevada a estado líquido ó próximo al líquido ó no) directamente y/ó disuelta y/ó mezclada en agua ó en cualquier otra sustancia.

25 Las esferas ó cápsulas son receptáculos de diferentes composiciones, formas y tamaños y, susceptibles de ser rellenas.

30 El material de relleno de dichas esferas ó cápsulas será una mezcla de alimentos y/ó comidas y/ó bebidas y/o otros productos utilizados en gastronomía y/o otros productos químicos de conservación ó de interés con trufa natural. La mezcla se hace disolviendo y/ó suspendiendo y/ó triturando y/ó mezclando, y/ó inyectando y/ó inoculando trufa natural (fresca ó no, liofilizada ó no, machacada ó no, llevada a esporas ó no, triturada ó no, laminada ó no, troceada ó no, ó incluso llevada a estado líquido ó próximo al líquido ó no) directamente y/ó disuelta y/ó mezclada en agua (pura ó no, ó resultante del lavado de la trufa) ó en cualquier otra sustancia. La proporción de trufa natural disuelta, suspendida, mezclada, inyectada ó inoculada será de 0,0001 al 50% de la masa y/ó volumen del resto de mezcla de relleno de las cápsulas ó esferas; según especificaciones anteriores.

40 Los alimentos susceptibles de ser mezclados con trufa natural y para ser encapsulados ó esferificados son carnes, pescados, mariscos, verduras, fiambres, embutidos, legumbres, pastas, arroces, frutos seco, frutas ó cualquier otro que sea comestible; tanto frescos como ahumados, desecados, fritos, asados, hervidos, cocidos, semielaborados, elaborados ó cocinados, en estado sólido, viscoso, pastoso y/ó llevados a estado líquido ó casi líquido.

45 Las comidas susceptibles de ser mezcladas con trufa natural para ser encapsuladas ó esferificadas son la mezcla de 1 ó más alimentos sometidos a un proceso físico ó químico ó, bien ambos: por ejemplo cocción, fermentación y otros.

50 Las bebidas susceptibles de ser mezcladas con trufa natural y para ser encapsuladas ú objeto de esferificación son agua (pura ó no), vinos, cervezas, sidras, cavas, refrescos u otras bebidas, incluso alcohólicas tales como brandy, coñac, whisky, ginebra, ron, anís, vodka y otras.

Otros productos utilizados en gastronomía susceptibles de ser mezclados con trufa natural y para ser encapsulados ó esferificados son aceites de oliva, aceites de oliva virgen ó virgen extra, aceites de girasol, aceites de soja, otros tipos de aceites, vinagre, sales, azúcares, condimentos y cualquier otro producto utilizado en gastronomía, cocina ó alimentación.

Otros elementos y/ó compuestos y/ó productos químicos de conservación ó de interés susceptibles de ser mezclados con trufa natural y para que sean encapsulados u objeto de esferificación son cualquiera de los habitualmente utilizados en la industria alimentaria, agroalimentaria, en gastronómica ó en cocina tales como conservantes, aditivos y otros.

Las mezclas anteriores, antes y/o después de hacer actuar la trufa natural, se someterán ó no a un procedimiento de cocción a una temperatura de 1°C ó más hasta 500°C y durante un tiempo de 0,1 s ó más hasta 240 h y/ó, a un proceso de enfriamiento o congelado a una temperatura de 0°C ó menos hasta -500°C y durante un tiempo de 0,1 s hasta 240 h.

De las mezclas anteriores se puede separar ó no, toda ó en parte, la trufa natural que ha actuado mediante colado u otros procedimientos de separación.

También sobre la paredes de las esferas ó cápsulas objeto de esta solicitud de patente, sobre todo de gelatina blanda ó de otras sustancias blandas, se puede hacer actuar trufa natural (fresca ó no, liofilizada ó no, machacada llevada a esporas ó no, triturada ó no, laminada ó no, troceada ó no, ó incluso llevada a estado líquido ó próximo al líquido ó no) directamente y/ó disuelta y/ó mezclada en agua ó cualquier otra sustancia. Sobre la mezcla de sustancias que van a constituir las paredes de las cápsulas se disuelve, suspende, mezcla, inyecta ó inocula trufa natural según formas anteriores. La proporción de trufa natural disuelta, suspendida, mezclada, inyectada ó inoculada será del 0,0001 al 50% de la masa y/o volumen del material ó de la mezcla que van a constituir las paredes de las cápsulas ó esferas.

Se puede hacer actuar trufa natural según procedimientos anteriores de forma separada y, también a la vez tanto sobre el material de relleno como sobre el de la pared de las cápsulas ó esferas objeto de la presente solicitud de patente.

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 Macrospurum*, *Tuber Indicum*, trufa del desierto y, otras).

Las cápsulas ó esferas que resultan de la aplicación del contenido en esta solicitud de patente se parecen, en su forma y exquisitez, al caviar y así por ejemplo (aunque hay mas, tantos como alimentos, comidas, bebidas, preparados ó productos utilizados en gastronomía y cocina) tendríamos caviar de vino trufado, caviar de sangría trufada, caviar de agua trufada, caviar de aceite trufado, caviar de cate trufado, caviar de cerveza trufada, caviar de coñac trufado, caviar de sidra trufada, caviar de vermut trufado, caviar de bitter trufado, caviar de cava trufado, caviar de limonada, naranjada, cola u otros refrescos trufados, caviar de oporto trufado, caviar de aguardiente trufado, caviar de tequila trufado, caviar de pacharán trufado, caviar de orujo trufado caviar de jerez trufado, caviar de brandy trufado, caviar de whisky trufado, caviar de otras bebidas alcohólicas trufadas, caviar de licor de hierbas trufado, caviar de otros licores ó bebidas trufadas, caviar de té trufado, caviar de manzanilla trufada, caviar de otras infusiones trufadas, caviar de ternera trufada, caviar de cabrito trufado, caviar de ganso trufado, caviar de paloma trufada, caviar de avestruz trufada, caviar de gato ó perro trufados, caviar de

camello trufado, caviar de llama trufada, caviar de jabalí trufado, caviar de ciervo trufado,  
 caviar de cordero trufado, caviar de pollo trufado, caviar de gallina trufada, caviar de  
 huevo trufado, caviar de cerdo trufado, caviar de pavo trufado, caviar de conejo trufado,  
 5 caviar de caballo trufado, caviar de burro ó mula trufada, caviar de canguro, caviar de  
 vaca trufada, caviar de toro trufado, caviar de venado trufado, caviar de corzo trufado,  
 caviar de perdiz trufada, caviar de codorniz trufada, caviar de faisán trufado, caviar de  
 oca trufada, caviar de vísceras animales trufadas, caviar de buey trufado, caviar de otras  
 carnes de animales ó aves trufadas, caviar de merluza trufada, caviar de pulpo trufado,  
 10 caviar de bonito trufado, cavar de boquerones trufados, caviar de ventresca trufada,  
 caviar de salmón trufado, caviar de sardina trufada, caviar de mejillones trufados, cavar  
 de berberechos trufados, caviar de tiburón trufado, caviar de ballena trufada, caviar de  
 bacalao trufado, caviar de bacaladilla trufada, caviar de dorada trufada, caviar de lubina  
 trufada, caviar de lenguado trufado, caviar de rodaballo trufado, caviar de emperador  
 15 trufado, caviar de trufa trufada, caviar de salmonete, trufado, caviar de rape trufado,  
 caviar de besugo trufado, caviar de rape trufado, caviar de caballa trufada, caviar de  
 anchoa trufada, caviar de verde! trufado, caviar de arenque trufado, caviar de esturión  
 trufado, caviar de cangrejo trufado caviar de jurel trufado, cavar de abadejo trufado,  
 caviar de gallo trufado, caviar de pez espada trufado, caviar de otros pescados trufados,  
 20 caviar de algas trufadas, caviar de líquenes trufados, cavar de plactón trufado, caviar de  
 otras plantas marinas ó de los ríos trufadas, caviar de gambas trufadas, caviar de  
 calamares trufados, caviar de sepia trufada, caviar de pota trufada, caviar de carabinero  
 trufado, caviar de langostinos trufados, caviar de langosta trufada, caviar de ostras  
 trufadas, caviar de centollos trufados, caviar de almejas trufadas, caviar de navajas  
 25 trufadas, caviar de nécoras trufadas, caviar de otros mariscos trufados, caviar de patatas  
 trufadas, caviar de garbanzos trufados, caviar de lentejas trufadas, caviar de guisantes  
 trufados, caviar de alubias trufadas, caviar de otras legumbres trufadas, caviar de  
 calabaza trufada, caviar de calabacín trufado, caviar de puerros trufados, caviar de  
 espárrago trufado, caviar de tomates trufados, caviar de pimientos trufados, caviar de  
 pepinos trufados, caviar de zanahoria trufada, caviar de cebollas trufadas, caviar de  
 30 albahaca trufada, caviar de ajos trufados, caviar de guindilla trufada, caviar de berenjena  
 trufada, caviar de alcachofa trufada, caviar de acelga trufada, caviar de cardo trufado,  
 caviar de alubias verdes trufadas, caviar de borraja trufada, caviar de judías verdes  
 trufadas, caviar de achicoria trufada, caviar de brócoli trufada, caviar de col trufada, caviar  
 de coliflor, caviar de nabo trufado, caviar de rábano trufado, caviar de lombarda trufada,  
 35 caviar de escarola trufada, caviar de lechuga trufada, caviar de guisantes trufados, caviar  
 de habas trufadas, caviar de nueces trufadas, caviar de champiñones trufados, caviar de  
 apio trufado, caviar de berza trufada, caviar de maíz trufado, caviar de apio trufado, caviar  
 de endibia trufada, caviar de espinaca trufada, caviar de perejil trufado, caviar de  
 remolacha trufada, caviar de berros trufados, caviar de lombarda trufada, caviar de otras  
 40 verduras ó hortalizas trufadas, caviar de arroz trufado, caviar de pasta trufada, caviar de  
 fideua trufado, caviar de risotto trufado caviar de manzanas trufadas, caviar de fresas  
 trufadas, caviar de peras trufadas, cavar de naranja trufada, caviar de mandarina trufada,  
 caviar de piña trufada, caviar de melón trufado, caviar de sandía trufada, caviar de  
 melocotón trufado, caviar de cerezas trufadas, caviar de pomelo trufado, caviar de kiwi  
 45 trufado, caviar de arándanos trufados, caviar de frambuesa trufada, caviar de grosella  
 trufada, caviar de zarzamora trufada, caviar de limón trufado, caviar de pomelo trufado,  
 caviar de aguacate trufado, caviar de chirimoya trufada, caviar de dátiles trufados, caviar  
 de coco trufado, caviar de mango trufado, caviar de papaya trufada, caviar de plátano  
 trufado, caviar de albaricoque trufado, caviar de ciruela trufada, caviar de granada  
 50 trufada, caviar de lima trufada, caviar de maracuyá trufada, caviar de moras trufadas,  
 caviar de papaya trufada, caviar de kaki trufado, caviar de nectarina trufada, caviar de  
 níspero trufado, caviar de uva trufada, caviar de hinojo trufado, caviar de mango trufado,  
 caviar de otras frutas trufadas, caviar de macedonia de frutas trufadas, caviar de  
 aceitunas trufadas, caviar de olivas negras trufadas, caviar de almendras trufadas, caviar

de nueces, caviar de higos trufados, caviar de castañas trufadas, caviar de piñones trufados, caviar de pistachos trufados, caviar de cacahuetes trufados, caviar de avellanas trufadas, caviar de otros frutos secos trufado, caviar de pan trufado, caviar de chópéd trufado, caviar de chistorra trufada, caviar de butifarra trufada, caviar de mortadela trufada, caviar de jamón cocido trufado, caviar de sala mi trufado, caviar de sobrasada trufada, caviar de jamón trufado, caviar de queso trufadas, caviar de longaniza, caviar de chorizo trufado, caviar de salchichón trufado, caviar de otros embutidos ó fiambres trufados, caviar de tortuga trufada, caviar de galápago trufado, caviar de iguana trufada, caviar de lagartija trufada, caviar de lagarto trufado, caviar de caimán trufado, caviar de cocodrilo trufado, caviar de moscas trufadas, caviar de piojos trufados, caviar de chinches trufados, caviar de mariposas trufadas, caviar de avispas trufadas, caviar de abejas trufadas, caviar de escarabajos trufados, caviar de termitas trufadas, caviar de libélulas trufadas, caviar de gusanos trufados, caviar de sapo trufado caviar de rana trufada, caviar de otros anfibios, reptiles ó insectos trufados como la serpiente, la culebra, las hormigas y más, caviar de paté trufado, caviar de chocolate trufado, caviar de miel trufada, caviar de cereal ó cereales trufados, caviar de harina trufada, caviar de azafrán trufado, caviar de canela trufada, caviar de alioli trufado, caviar de gelatina trufado, caviar de ketchup trufado, caviar de mayonesa trufada, caviar de mostaza trufada, caviar de laurel trufado, caviar de levadura trufada, caviar de orégano trufado, caviar de pimentón trufado, caviar de pimienta trufada, caviar de vainilla trufada, caviar de otras especias trufadas, caviar de vinagre trufado, caviar de hongos o setas trufadas, caviar de mermelada trufada, caviar de flores trufadas, caviar de hojas vegetales trufadas, caviar de tubérculos trufados, caviar de zumo de fruta ó frutas trufadas, caviar de otros productos utilizados gastronomía, en la industria alimentaria ó agro-alimentaria tales como conservantes, aditivos y/ó colorantes y, caviar de combinaciones de dos ó más productos anteriores frescos, ahumados, desecados, fritos, hervidos, cocinados, semi-elaborados ó elaborados tales como caviar de paellas trufadas, caviar de cocidos trufados, caviar de guisos trufados, caviar de rancho trufado, caviar de asado trufado, caviar de frito trufado, caviar de tortillas trufada, caviar de salsas trufadas, caviar de menestras trufadas, caviar de pistos trufados, caviar de escalibada trufada y, de otros preparados alimentarios trufados, comidas trufadas, bebidas trufadas ó líquidos trufados

## REIVINDICACIONES

- 5 1. Procedimiento de encapsulado ó esferificación de alimentos y/ó comidas y/ó bebidas y/ó líquidos **caracterizado** porque sobre el material de relleno y/ó paredes de dichas capsulas ó esferas se hace actuar trufa natural.
- 10 2. Procedimiento de encapsulado ó esferificación según reivindicación 1, **caracterizado** porque el material de relleno de las esferas ó capsulas es una mezcla de alimentos y/ó comidas y/ó bebidas y otros productos utilizados en gastronomía y/ó otros productos químicos de conservación ó interés con trufa natural.
- 15 3. Procedimiento según reivindicación 1 a 2 **caracterizado** porque sobre el material de relleno y/ó paredes de las esferas ó cápsulas se hace actuar trufa natural (fresca ó no, liofilizada ó no, triturada ó no, machacada ó no, llevada a esporas ó no, laminada ó no, troceada ó no, ó incluso llevada a estado líquido ó próximo al líquido ó no) directamente y/o disuelta y/ó mezclada en agua ó en cualquier otra sustancia.
- 20 4. Procedimiento según reivindicación 1 a 3 **caracterizado** porque la actuación de trufa natural se hace disolviendo y/ó suspendiendo y/o triturando y/ó mezclando, y/ó inyectando y/ó inoculando trufa natural en el material de relleno de las esferas ó cápsulas, y/ó en la mezcla de sustancias que van a constituir las paredes de las cápsulas ó esferas.
- 25 5. Procedimiento de reivindicaciones de 1 a 4, **caracterizado** porque a proporción de trufa natural disuelta, suspendida, mezclada, inyectada ó inoculada será del 0,0001 al 50% de la masa y/ó volumen de mezcla de relleno de las esferas ó cápsulas y/ó, del 0,0001 al 50% de la masa ó volumen del material ó la mezcla de sustancias que va a constituir las paredes de dichas esferas ó cápsulas.
- 30 6. Procedimiento de encapsulado ó esferificación según reivindicaciones 1 a 5, **caracterizado** porque el material de relleno de las esferas ó cápsulas, antes y/o después de hacer actuar la trufa natural, se somete ó no a un proceso de cocción, a una temperatura de 1°C ó más hasta 500°C y durante un tiempo de 0,1 s ó más hasta 240h y/o a un proceso de enfriamiento o congelado, a una temperatura de 0°C ó menos hasta 35 -500°C y durante un tiempo de 0,1 s hasta 240 h.
- 40 7. Procedimiento según reivindicaciones 1a 6, **caracterizado** porque se separa ó no la trufa natural que ha actuado en el material de relleno ó sobre paredes de las cápsulas ó esferas; mediante colado u otras técnicas de separación.
8. Productos preparados según procedimiento de reivindicaciones 1 a 6, **caracterizados** por constituir esferas ó cápsulas de alimentos trufados, comidas trufadas, bebidas trufadas ú otros líquidos trufados.



- ②<sup>1</sup> N.º solicitud: 201600486  
 ②<sup>2</sup> Fecha de presentación de la solicitud: 08.06.2016  
 ③<sup>2</sup> Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤<sup>1</sup> Int. Cl.: **A23L31/00** (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤ <sup>6</sup> Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	ES 2319089 B1 (SANS PERELLÓ) 01/05/2009, Página 2, línea 39-página 3, línea 37.	1-8
X	BOMBÓN DE FOIE Y TRUFA. 25/04/2012 [en línea] [Recuperado el 03/11/2017]. Recuperado de Internet <URL: <a href="http://www.foiemania.com/bombon-de-foie-y-trufa/">http://www.foiemania.com/bombon-de-foie-y-trufa/</a> >	1-8
X	ESFERAS DE QUESO CURADO Y BAÑADAS EN GELATINA DE PIMIENTO Y TRUFA NEGRA. 15/06/2012 [en línea][recuperado el 03/11/2017] Recuperado de Internet <URL: <a href="http://la-cocina-creativa.blogspot.com.es/2012/06/esferas-de-queso-curado-bañadas-en-gelatina-de-pimiento-rojo-y-trufa-negra/">http://la-cocina-creativa.blogspot.com.es/2012/06/esferas-de-queso-curado-bañadas-en-gelatina-de-pimiento-rojo-y-trufa-negra/</a> >.	1-8

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  
13.11.2017

Examinador  
J. López Nieto

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, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 13.11.2017

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-8	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-8	<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 2319089 B1 (SANS PERELLÓ)	01.05.2009
D02	BOMBÓN DE FOIE Y TRUFA. [en línea][recuperado el 03/11/2017]. Recuperado de Internet <URL: <a href="http://www.foiemania.com/bombon-de-foie-y-trufa/">http://www.foiemania.com/bombon-de-foie-y-trufa/</a> >	25.04.2012
D03	ESFERAS DE QUESO CURADO Y BAÑADAS EN GELATINA DE PIMIENTO Y TRUFA NEGRA. [en línea][recuperado el 03/11/2017]. Recuperado de Internet <URL: <a href="http://la-cocina-creativa.blogspot.com.es/2012/06/esferas-de-queso-curado-ba?adas-en-gelatina-de-pimiento-rojo-y-trufa-negra/">http://la-cocina-creativa.blogspot.com.es/2012/06/esferas-de-queso-curado-ba?adas-en-gelatina-de-pimiento-rojo-y-trufa-negra/</a> >	15.06.2012

**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**

El documento D01 se refiere a un procedimiento de elaboración de esferas de agua con trufa. El proceso divulgado en D01 consiste en llevar la trufa a un estado próximo al líquido mezclando brisura de trufa negra *Tuber Melanosporum* y agua, en una proporción del 50% de agua y 50% de trufa. Se añade también, glicerina, entre 11-16% de la mezcla; alginato, entre 0,05 y 0,8% de la mezcla y sal, entre 0,1 y 2% de la mezcla. Esta mezcla se deja reposar y a continuación se pone en contacto con cloruro cálcico para llevar a cabo la esferificación según el procedimiento convencional. Las esferas de trufa son retiradas y lavadas de restos de cloruro cálcico. A continuación se procede a eliminar el agua sobrante mediante un primer secado por evaporación, dejándolas reposar entre 34 y 65 horas a una temperatura comprendida entre 2°C y 6°C. Posteriormente se realiza un secado por absorción con sal y después son lavadas para eliminar los restos de sal. Finalmente las esferas de trufa son bañadas con aceite con un 0,2% de aroma de trufa durante 36 horas aproximadamente para ser finalmente envasadas o consumidas directamente (página 2, línea 39-página 3, línea 37).

El documento D02 da a conocer un procedimiento para elaborar esferas con un relleno de trufa y foie y una cobertura de chocolate y aceite de trufa. Para ello se cuece un trozo de foie con sal, pimienta y trufa rallada durante 45 minutos a 50°C. A continuación se tritura todo lo anterior hasta obtener una pasta con la que se rellena unos moldes en forma de medias esferas. Se deja enfriar, se desmolda y se pegan dos medias esferas. Finalmente se bañan con chocolate y aceite de trufa.

El documento D03 divulga un proceso de elaboración de esferas con un relleno de queso y trufa y un recubrimiento de gelatina de pimiento. Para obtener las esferas se tritura queso y aroma de trufa junto con nata, se forman esferas y se mantiene en el congelador durante 3-4 horas. A continuación las esferas obtenidas se bañan en el jugo de pimiento semi-gelatinizado y se dejan enfriar hasta que la cobertura exterior se solidifica. Para finalizar se dispone trufa troceada sobre la parte superior de la esfera.

Las características técnicas de las reivindicaciones 1-8 ya son conocidas del estado de la técnica divulgado en el documento D01. Por lo tanto esas reivindicaciones no son nuevas ni cumplen el requisito de actividad inventiva según los artículos 6.1 y 8.1 de la ley de patentes 11/86.

El documento D02 afecta a la novedad y la actividad inventiva de las reivindicaciones 1-4 y 6-8. En este documento no se indica la cantidad de trufa utilizada, por lo tanto no afecta a la novedad de la reivindicación 5. Sin embargo, esta característica se considera una elección arbitraria que no aporta actividad inventiva.

Así pues, teniendo en cuenta el estado de la técnica divulgado por D02 las reivindicaciones 1-8 no cumplen los requisitos de novedad y/o actividad inventiva según los artículos 6.1 y 8.1 de la ley de patentes 11/86.

El documento D03 afecta a la novedad y/o la actividad inventiva de las reivindicaciones 1-8, según los artículos 6.1 y 8.1 de la ley de patentes 11/86, por los motivos indicados para D01 y D02.