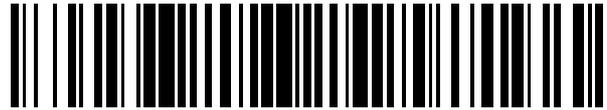


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 660 004**

21 Número de solicitud: 201631079

51 Int. Cl.:

C12G 3/06 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

20.09.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

20.03.2018

71 Solicitantes:

**PACHARÁN LAYÁN S.C. (100.0%)
CALLE COARASA Nº 9
22809 LOARRE (Huesca) ES**

72 Inventor/es:

**ASCASO ARÁN, Carlos y
ROYO REGUEIRO, María Dolores**

54 Título: **PACHARÁN TRUFADO**

57 Resumen:

El pacharán trufado o con trufa es una bebida alcohólica aromatizada con trufa comestible. Contiene pacharán y trufa comestible (*Tuber magnatum*, *Tuber melanosporum*, *Tuber brumale* o *Tuber aestivum*) entre un 2 y un 18% del volumen total. La trufa aporta una nueva percepción sensorial al pacharán, manteniendo su olor y sabor pero matizándolo con los aromas a tierra y bosque de la trufa.

ES 2 660 004 A1

DESCRIPCIÓN

PACHARÁN TRUFADO O CON TRUFA

5 **SECTOR DE LA TÉCNICA**

La presente invención se refiere a una bebida espirituosa obtenida mediante la aromatización de pacharán con trufa

10 **ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN**

El pacharán, de cuyo consumo hay constancia desde la Edad Media, es una bebida con grado alcohólico entre 25% y 30%, obtenida mediante la maceración de endrinas en anisado. El endrino se encuentra en estado silvestre por toda Europa, y recientemente, desde 1997 aproximadamente, se ha comenzado su cultivo domesticado.

Aunque son muchos los productores de este licor en Navarra, y su consumo en la comunidad foral, País Vasco, La Rioja, Castilla y León y Aragón es creciente, no es un licor excesivamente conocido en el resto de España, y escasamente referenciado en otros países

Las trufas (*Tuber*) son un género de hongos que presentan una relación simbiótica micorrícica con árboles, como los castaños, nogales y especialmente los del género *Quercus* como las encinas o los robles.

Se conocen alrededor de treinta especies de trufas en Europa, pero solamente unas pocas son apreciadas en la cocina. Las más buscadas son la *Tuber magnatum* o trufa blanca, la *Tuber melanosporum* o trufa negra, la *Tuber brumale* o de invierno y la *Tuber aestivum* o de verano

EXPLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

El pacharán trufado o con trufa objeto de la invención aporta una nueva percepción

sensorial del pacharán, manteniendo el sabor y propiedades de la bebida original, para ello se le aromatiza con una o varias de las trufas comestibles *Tuber magnatum*, *Tuber melanosporum*, *brumale* o *Tuber aestivum*. De esta forma se obtiene una bebida con sabor a pacharán pero matizados su olor y sabor con los aromas a tierra y bosque que le aporta la trufa

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

Para la obtención del pacharán trufado o con trufa objeto de la invención, una vez obtenido el pacharán, o durante la última fase de maceración de las endrinas en anisado, se añade una cantidad de trufa entre el 2 y el 18% del volumen total, dependiendo del tipo y de la madurez de las trufas utilizadas, del grado alcohólico del pacharán y del gusto del consumidor final.

La trufa permanecerá en el pacharán o anisado durante un tiempo no inferior a 15 días. Transcurrido este tiempo se procederá al embotellado y etiquetado de la bebida. La parte correspondiente de trufa podrá añadirse o no a la botella, dependiendo del gusto del consumidor, sin que ello aporte cambios en las características del producto final

El pacharán trufado o con trufa se utilizará en la alimentación como bebida alcohólica, preferentemente tras las comidas, durante la sobremesa, por ser considerada una bebida digestiva

REIVINDICACIONES

1 Pacharán trufado o con trufa, composición de bebida alcohólica que contiene los siguientes ingredientes:

5 a) Pacharán de endrinas con las siguientes características:

Color: el pacharán presentará un color rojo granate cereza, con ribetes y/o tonalidades violáceas, de intensidad alta, muy brillante. Se evaluará mediante la determinación de la longitud de onda, conforme a los siguientes rangos:

Parámetro	Tolerancia
Longitud de onda 420 nm:	entre 0,50 - 1,20.
Longitud de onda 520 nm:.	entre 0,40 - 0,96
Longitud de onda 620 nm:.	entre 0,05 - 0,20

10 Aspecto: Tendrá brillo, señal de juventud y limpieza. Se evaluará mediante la determinación de la turbidez igual o menor de 10 NTU (unidades de turbidez nefelométrica):

Sabor: El propio del pacharán. Se evaluará en la degustación :

15

b) 2 y 18 % de aromatizador

2 Composición según reivindicación 1 en la que el agente aromatizador es una trufa comestible (*Tuber magnatum*, *Tuber melanosporum*, *Tuber brumale* y/o *Tuber aestivum*)

20



- ②① N.º solicitud: 201631079
②② Fecha de presentación de la solicitud: 20.09.2016
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **C12G3/06** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	TRUFAZERO.COM [ONLINE]: "Pacharán con trufa" (03/08/2016) por Mmk. [Recuperado el 20/09/2017]. Recuperado de Internet: https://trufazero.com/pacharan-con-trufa	1-2
X	HERALDO.ES [ONLINE]: "Un pacharán a base de endrinas... y trufa negra. Una empresa de Loarre, instalada en el Vivero de Biescas, ha añadido este toque especial a su producto." (05/08/2016) por Rosa Calvo. [Recuperado el 21/09/2017]. Recuperado de Internet: http://www.heraldo.es/noticias/aragon/huesca-provincia/huesca/2016/07/26/pacharan-base-endrinas-trufa-negra-980929-302.html	1-2
X	ARAGONRURAL.ORG [ONLINE]: "Bodegas Bal Minuta y Pacharán Layán, las dos primeras empresas instaladas en el vivero de empresas agroalimentarias de Adecuara, en Biescas." (23/03/2016). [Recuperado el 20/09/2017]. Recuperado de Internet: http://aragonrural.org/bodegas-bal-minuta-y-pacharan-layan-las-dos-primeras-empresas-instaladas-en-el-vivero-de-empresas-agroalimentarias-de-adequara-en-biescas/	1-2

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
27.09.2017

Examinador
A. Maquedano Herrero

Página
1/4

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

C12G

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: 27.09.2017

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-2	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-2	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	TRUFAZERO.COM [ONLINE].	03.08.2016
D02	HERALDO.ES [ONLINE].	05.08.2016
D03	ARAGONRURAL.ORG [ONLINE].	23.03.2016

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

La solicitud reivindica una bebida alcohólica a base de pacharán aromatizada con trufa.

El pacharán es una bebida ampliamente conocida en España, obtenida mediante la maceración de endrinas, fruto de color negro-azulado del endrino (*Prunus spinosa*), en aguardiente anisado.

La bebida de la invención consiste en un pacharán aromatizado en el que se utiliza como agente aromatizador trufa comestible (*Tuber magnatum*, *T. melanosporum*, *T. brumale* y/o *T. aestivum*).

D01-D03 representan el estado de la técnica anterior. Estos tres documentos son, en este caso, publicaciones que describen la invención y que fueron publicadas en distintos medios de comunicación con anterioridad a la fecha de presentación de la solicitud. En los tres se hace referencia a la aromatización del pacharán con trufa comestible. Estos tres documentos anticipan la novedad de las reivindicaciones 1 y 2.

Por todo ello, se considera que las reivindicaciones 1 y 2 de la solicitud no cumplen el requisito de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986 ni el de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986.