

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 683 078**

21 Número de solicitud: 201730401

51 Int. Cl.:

A23L 23/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

22.03.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

24.09.2018

71 Solicitantes:

**ALBA CAÑETE, Francisco (100.0%)
C/ PERSEO (Urb. Torreblanca) 1, Bloque 4 - nº 91
03183 TORREVIEJA (Alicante) ES**

72 Inventor/es:

ALBA CAÑETE, Francisco

74 Agente/Representante:

VICARIO TRINIDAD, Marcos

54 Título: **PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE UNA SALSA PICANTE Y PRODUCTO OBTENIDO**

57 Resumen:

Procedimiento de obtención de una salsa picante y producto obtenido.

El procedimiento tiene por finalidad obtener una salsa altamente picante, a base de aceite, harina, pimienta negra, pimentón picante, pimentón dulce en polvo, ajo en polvo, cayena en polvo, cebolla en polvo, laurel, azúcar, caldo concentrado, agua y vinagre de vino blanco.

ES 2 683 078 A1

PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DE UNA SALSA PICANTE Y PRODUCTO OBTENIDO

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se a un procedimiento de obtención de una salsa picante, así como a la salsa obtenida mediante dicho procedimiento.

10

El objeto de la invención es proporcionar al público en general una salsa altamente picante obtenida a partir de ingredientes naturales.

15 **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

Si bien son conocidas innumerables tipos de salsas picantes, el solicitante desconoce la existencia de una salsa con la composición y grado de pungencia como la que se describe en la presente invención.

20

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

25 El procedimiento que se preconiza parte de la obtención de los siguientes componentes en % en peso:

Aceite, entre un 7,5 y un 8,5%.

Harina, entre un 20 y un 30%.

Pimienta negra, un 1,5 y un 2,5%.

30 Pimentón picante, entre un 4 y un 5%.

Pimentón dulce en polvo, entre un 8 y un 10%.

Ajo en polvo, entre un 4 y un 5%.

Cayena en polvo, entre un 4 y un 5%.

Cebolla en polvo, entre un 4 y un 5%.

Laurel, entre un 0,005 y un 0,015%.

Azúcar, entre un 3,5 y un 4,5 %.

Caldo concentrado, entre un 0,3 y un 0,4%.

Agua, entre un 25 y un 35%.

5 Vinagre de Vino blanco, entre un 1,5 y un 2,5%.

Pues bien, a partir de estos ingredientes, en el procedimiento de la invención se definen las siguientes fases operativas:

- 10
- Se calienta el aceite hasta una temperatura del orden de 65°C.
 - Se añade la harina y se rehoga, dando vueltas durante un tiempo del orden de 2 minutos.
 - Se añade la pimienta negra, el pimentón picante, el pimentón dulce, el ajo en polvo, la cayena, la cebolla, el laurel, el azúcar, el caldo concentrado y el vinagre,

15

 - Se añade la mitad de agua y se sube la temperatura del fuego hasta los 140°C, agitando el conjunto hasta que quede homogeneizado.
 - Se va añadiendo el resto del agua sin dejar de remover hasta alcanzar la temperatura de ebullición.

20

 - Se mantiene la salsa a dicha temperatura durante un tiempo del orden de 15 minutos con agitación constante.
 - Se dejar enfriar.

De esta forma se obtiene una salsa altamente picante, en base a ingredientes naturales, sin conservantes ni colorantes, con una inmensa variedad de aplicaciones.

25

EJEMPLO DE REALIZACIÓN PRÁCTICA DE LA INVENCION

30 A modo de ejemplo, para la obtención de una salsa de acuerdo con el procedimiento de la invención, se calentaron 0,20 litros de aceite hasta una temperatura del orden de 65°C, tras lo que se añadieron 0,65 Kg de harina, y se rehogó la mezcla, dando vueltas durante 2 minutos, añadiéndose seguidamente 0,05 Kg de pimienta negra, 0,11Kg de pimentón picante, 0,22 Kg pimentón dulce, 0,11 Kg de ajo en polvo, 0,11 Kg de cayena, 0,11 kg de

cebolla en polvo, una hoja de laurel, 0,1 Kg de azúcar, una pastilla de caldo concentrado y 0,05 litros de vinagre, cocinando el conjunto durante medio minuto.

5 Seguidamente se añadió 0,35 litros de agua, subiendo la temperatura del fuego hasta los 140°C y agitando el conjunto hasta que quedó homogéneo, es decir sin ningún tipo de grumo.

10 A partir de este punto se fue añadiendo poco a poco 0,35 litros de agua sin dejar de remover hasta alcanzar la temperatura de ebullición, manteniendo la salsa a dicha temperatura durante 15 minutos con agitación constante, obteniéndose así la salsa, que debe dejarse enfriar antes de su envasado o consumo directo.

15

REIVINDICACIONES

1ª.- Procedimiento de obtención de una salsa picante, caracterizado porque en el mismo se definen las siguientes fases operativas:

5

- Se calienta aceite hasta una temperatura del orden de 65°C.
- Se añade harina y se rehoga, dando vueltas durante un tiempo del orden de 2 minutos.
- Se añade pimienta negra, pimentón picante, pimentón dulce, ajo en polvo, cayena,

10

- Se añade pimienta negra, pimentón picante, pimentón dulce, ajo en polvo, cayena, cebolla, laurel, azúcar, caldo concentrado y vinagre, cocinando el conjunto durante un tiempo del orden de medio minuto.
- Se añade agua y se sube la temperatura del fuego hasta los 140°C, agitando el conjunto hasta que quede homogeneizado.
- Se añade agua sin dejar de remover hasta alcanzar la temperatura de ebullición.

15

- Se mantiene la salsa a dicha temperatura durante un tiempo del orden de 15 minutos con agitación constante.
- Se dejar enfriar.

2ª.- Salsa picante, caracterizada porque en la misma participan los siguientes ingredientes en % en peso:

20

- Aceite, entre un 7,5 y un 8,5%.
- Harina, entre un 20 y un 30%.
- Pimienta negra, un 1,5 y un 2,5%.
- Pimentón picante, entre un 4 y un 5%.
- Pimentón dulce en polvo, entre un 8 y un 10%.
- Ajo en polvo, entre un 4 y un 5%.
- Cayena en polvo, entre un 4 y un 5%.
- Cebolla en polvo, entre un 4 y un 5%.
- Laurel, entre un 0,005 y un 0,015%.
- Azúcar, entre un 3,5 y un 4,5 %.
- Caldo concentrado, entre un 0,3 y un 0,4%.
- Agua, entre un 25 y un 35%.
- Vinagre de Vino blanco, entre un 1,5 y un 2,5%.

25

30



- ②① N.º solicitud: 201730401
 ②② Fecha de presentación de la solicitud: 22.03.2017
 ③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L23/00** (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	ES 2383974 A1 (PEREZ CUEVAS, F.) 28.06.2012 páginas 2, 3; pág. 4, línea 25-32; pág. 5; reivindicación 1	1, 2
A	DE 3936651 A1 (KOLARIC ZVONIMIR) 08.05.1991 columnas 1, 2	1, 2
A	US 2007196555 A1 (YOUNG, B.) 23.08.2007 página 1, [0011], [0012], [0014]; página 2, [0025], [0026]; Página. 6, Ejemplo 15; págs. 7-8, Ejemplo 21	2
A	KR 101697281B B1 (SINSEGAE FOOD CO LTD) 18.01.2017 DW201710 (resumen) [en línea] [recuperado el 07.12.2017] Recuperado de EPOQUE WPI Database. Número de acceso AN 2017-81757	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:

<p>Fecha de realización del informe 11.12.2017</p>	<p>Examinador A. Sukhwani</p>	<p>Página 1/5</p>
---	--	------------------------------

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, X-FULL, NPL

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 11.12.2017

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1, 2	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1, 2	SI
	Reivindicaciones	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 2383974 A1 (PEREZ CUEVAS, F.)	28.06.2012
D02	DE 3936651 A1 (KOLARIC ZVONIMIR)	08.05.1991
D03	US 2007196555 A1 (YOUNG, B.)	23.08.2007
D04	KR 101697281B B1 (SINSEGAE FOOD CO LTD)	18.01.2017

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**NOVEDAD**

Los documentos citados **D01** a **D04** se refieren a composiciones de salsas que incorporan varios de los componentes reivindicados en la salsa picante, objeto de la invención, así:

- **D01** divulga una salsa, tipo picante, que comprende, entre otros, aceite vegetal, vinagre, ajo triturado, pimentón dulce y cayena, componentes de la salsa reivindicada, si bien, no comprende los otros componentes reivindicados como harina, pimienta negra, pimentón picante, cebolla en polvo, laurel, azúcar, caldo, etc. ni divulga las mismas proporciones (páginas 2, 3; pág. 4, línea 25-32; pág. 5; reivindicación 1). Tampoco reivindica las etapas del procedimiento reivindicado para la obtención de la salsa, que parte en la solicitud en estudiar y calentar el aceite y añadir la harina, tras lo cual se incorporan diez componentes reivindicados, antes de añadir agua y elevar la temperatura. Estas etapas no están divulgadas en D01 ni tampoco todos los componentes ni los porcentajes por lo que no anticipa ni el procedimiento ni la salsa picante reivindicada.

- **D02** se refiere a una mezcla de salsa que contiene cebolla, agua, aceite, vinagre, pimienta negra, pimentón, ajo y cayena, todos ingredientes reivindicados (columnas 1, 2), si bien, no comprende harina, laurel, azúcar, caldo, además, los componentes pungentes como pimentón, pimienta o cayena están en proporciones muy bajas frente a las proporciones reivindicadas en la salsa picante de la solicitud en estudio. Tampoco divulga D02 las etapas del procedimiento reivindicado, por lo que no anticipa la invención.

- **D03** se refiere a una salsa para barbacoa que comprende vinagre y azúcar y especias como pimentón, cebolla en polvo, pimienta negra, cayena y ajo en polvo, componentes reivindicados en la salsa picante de la solicitud, si bien en cantidades más bajas que las reivindicadas y no divulga otros componentes como harina, laurel, caldo, azúcar, etc. El método de preparar esta salsa es añadir los componentes secos a agua y calentarla (página 1, [0011], [0012], [0014]; pág. 2, [0025], [0026]; pág. 6, Ejemplo 15; pág. 7-8, Ejemplo 21) mientras que en el procedimiento reivindicado se calienta el aceite, se añade harina, antes de incluir las especias. El aceite y la harina no están divulgados en D03 por lo que no anticipa la invención.

- **D04** divulga una composición para producir una salsa que comprende pimienta negra, cayena, ajo, pimentón, cebolla (resumen) pero no los otros componentes reivindicados hasta doce de la solicitud como el aceite, la harina, laurel, caldo, etc. por lo que tampoco anticipa la invención.

Por ello, a la vista de los documentos D01 a D04, se puede concluir que las reivindicaciones **1, 2** son nuevas de acuerdo con el Artículo 6.1 LP 11/86.

ACTIVIDAD INVENTIVA

El procedimiento de obtención de una salsa picante, objeto de la invención, que comprende calentar el aceite, añadir la harina y dos minutos después, los otros componentes como pimienta negra, pimentón picante, pimentón dulce, ajo en polvo, cayena, cebolla, laurel, azúcar, caldo, etc., no resulta obvio para el experto en la técnica, a la vista de los documentos citados. Tampoco es evidente la salsa picante reivindicada con doce componentes, además de agua.

En efecto, los documentos citados **D01** y **D02** comprenden agua y varios componentes como aceite, vinagre, pimienta negra, pimentón, ajo, agua, sin hacer distinción de si es pimentón dulce o picante, ambos presentes en la solicitud en estudio al igual que la harina en un 20 a 30 %. En **D03** y **D04** no divulgan el aceite ni la harina en la salsa. Por otra parte, los porcentajes de los componentes pungentes en **D01 a D04**, están por debajo de los reivindicados en la salsa picante de la invención.

En resumen, se considera que la salsa reivindicada que comprende harina, pimentón dulce y pimentón picante, caldo, azúcar, etc. y que se obtiene calentando el aceite y añadiendo la harina, no resulta evidente para el experto en la materia porque en los documentos citados ninguna de las salsas tienen harina ni los dos tipos de pimentón ni todos los componentes ni porcentajes reivindicados.

Por ello, a la vista de los documentos D01 a D04, se puede concluir que las reivindicaciones **1, 2** tienen actividad inventiva según el Artículo 8.1 LP 11/86.

En conclusión, se considera que las reivindicaciones **1, 2** satisfacen los requisitos de patentabilidad establecidos en el Art. 4.1 de la Ley de Patentes 11/86.