



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **2 327 809**

⑫ Número de solicitud: 200703364

⑤① Int. Cl.:
C12G 3/06 (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE PATENTE

A1

⑫② Fecha de presentación: **19.12.2007**

⑫③ Fecha de publicación de la solicitud: **03.11.2009**

⑫③ Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
03.11.2009

⑦① Solicitante/s: **MALECOM MOJITO, S.L.**
c/ Masnou, 26 - Sotano 2 A
08303 Mataró, Barcelona, ES

⑦② Inventor/es: **Fontseca Reig, Juan;**
Fontseca Reig, Pedro y
Ríos Domínguez, Carlos Adrián

⑦④ Agente: **Ponti Sales, Adelaida**

⑤④ Título: **Procedimiento para elaborar una bebida alcohólica del tipo "mojito" y composición para dicha bebida alcohólica.**

⑤⑦ Resumen:

Procedimiento para elaborar una bebida alcohólica del tipo "mojito", y composición para dicha bebida alcohólica. El procedimiento se caracteriza por el hecho de que comprende las etapas de: i) preparar una infusión a partir de hojas de planta de menta, ii) añadir azúcar a dicha infusión de menta y llevar a ebullición hasta la obtención de almíbar de menta, iii) preparar una mezcla que comprende dicho almíbar de menta procedente de la etapa ii), ron y zumo de limón. La composición se caracteriza por el hecho de que comprende almíbar de menta, zumo de limón y ron. La bebida presenta la ventaja de que es apta para ser embotellada y comercializada.

ES 2 327 809 A1

DESCRIPCIÓN

Procedimiento para elaborar una bebida alcohólica del tipo “mojito” y composición para dicha bebida alcohólica.

5 La presente invención se refiere a un procedimiento para elaborar una bebida alcohólica tipo “mojito”, así como a una composición para la misma bebida que emplea únicamente productos naturales.

Antecedentes de la invención

10 El “mojito” es una bebida alcohólica elaborada a partir de ron blanco, zumo de limón y trozos de hierbabuena o menta (*mentha sp*), que goza de una gran popularidad.

Se trata de una bebida que se elabora al momento en los mismos bares o locales donde se consume.

15 La preparación del “mojito” presenta el inconveniente de que es lenta y costosa, por lo que en establecimientos de gran capacidad, los costos de personal destinados a elaborar dicha bebida pueden ser muy elevados.

Otro inconveniente de la elaboración del “mojito” reside en el hecho de que al tratarse de una bebida que se fabrica al momento en el bar o local que lo sirve, su composición varía en función del personal que lo prepara, por lo que
20 resulta difícil garantizar un sabor homogéneo.

Descripción de la invención

El objetivo de la presente invención es resolver los inconvenientes mencionados, desarrollando un procedimiento
25 y composición para elaborar una bebida alcohólica del tipo “mojito”, elaborada a partir de los mismos productos naturales con los que se elabora el “mojito” tradicional, que presenta la ventaja de que es apta para ser embotellada y comercializada.

Según un primer aspecto, la presente invención proporciona un procedimiento para elaborar una bebida alcohólica
30 del tipo “mojito”, que se caracteriza por el hecho de que comprende las etapas de:

i) preparar una infusión a partir de hojas de planta de menta,

35 ii) añadir azúcar a dicha infusión de menta y llevar a ebullición hasta la obtención de almíbar de menta,

iii) preparar una mezcla que comprende dicho almíbar de menta procedente de la etapa ii), ron, y zumo de limón.

De igual modo, según un segundo aspecto, la presente invención proporciona una composición para una bebida
40 alcohólica del tipo “mojito”, que se caracteriza por el hecho de que comprende almíbar de menta, zumo de limón y ron.

El procedimiento y composición de la presente invención posibilitan la obtención de una bebida tipo “mojito” en
45 la que los trozos tradicionales de menta o hierbabuena han sido sustituidos por almíbar de menta.

Gracias a ello, la bebida obtenida presenta la ventaja de que mantiene y potencia el sabor de todos los ingredientes
naturales del “mojito” tradicional, en especial del sabor de menta natural, sin necesidad de añadir trozos de menta,
por lo que resulta muy adecuada para ser embotellada. Además, el almíbar presenta la ventaja de que facilita la
conservación de la bebida elaborada sin necesidad de añadir productos químicos que alteren el sabor tradicional del
50 “mojito” que el consumidor espera encontrar.

Gracias a ello, el ahorro de personal de los bares y locales en los que se consume “mojito” de forma habitual
puede ser muy importante. Además, el suministro de la bebida embotellada garantiza la homogeneidad del sabor del
producto final servido.

55 Según una realización preferida del procedimiento de la presente invención, la mezcla de la etapa iii) comprende además, zumo de menta natural obtenido:

a) escaldando trozos de planta de menta,

60 b) enfriando rápidamente los trozos de menta escaldados mediante agua y hielo,

c) licuando los trozos de menta enfriados de la etapa b) para obtener el zumo de menta natural.

65 El zumo de menta natural presenta la ventaja de que ayuda a mantener el color verde tradicional de la menta que el jarabe de almíbar enmascara en cierto modo. Por otro lado, al obtenerse dicho zumo a partir de trozos de menta escaldada, se garantiza la esterilidad del producto final obtenido.

ES 2 327 809 A1

Preferiblemente, la mezcla de la etapa iii) comprende además, licor de naranja. Este ingrediente ayuda a conservar el sabor cítrico de la bebida que la presencia del almíbar enmascara.

5 Otra vez preferiblemente, la mezcla de la etapa iii), así como la composición reivindicada, comprenden entre un 35% y 45% de dicho almíbar de menta, expresado sobre volumen. Este rango de almíbar reivindicado garantiza una textura final del producto apta para facilitar su manipulación y embotellado.

Según la misma realización preferida, la mezcla de la etapa iii) comprende:

10 a) entre un 38% y 42% de almíbar de menta, expresado sobre volumen,

b) entre un 14% y 18% de licor de naranja, expresado sobre volumen, y

15 c) entre un 3% y 7% de zumo de menta, expresado sobre volumen y,

d) entre un 13% y 17% de zumo de limón, expresado sobre volumen,

siendo el resto ron.

20 Esta proporción de ingredientes garantiza un sabor óptimo de la bebida, en el que se potencian todos los sabores de los ingredientes del “mojito” tradicional, y una textura y composición adecuadas para facilitar el embotellado.

25 Preferiblemente, la graduación de la densidad del almíbar de menta de la etapa ii) del procedimiento, y de la composición reivindicada, está comprendida entre 32 y 33 grados Baumé. Esta graduación garantiza la obtención de un almíbar aséptico de menta, de textura adecuada para ser mezclado con el resto de ingredientes.

30 En la presente invención, por menta se entenderá cualquier planta del género “*mentha*”, preferiblemente, de las especies “*Nemorosa*” y “*Piperita*” que son las más usadas para la elaboración del “mojito”.

De igual modo, por ron se entenderá una bebida alcohólica elaborada con alcohol destilado de caña, preferiblemente de una graduación alcohólica aproximada de 40 grados.

35 Por licor de naranja, se entenderá una bebida compuesta de alcohol, agua, azúcar y esencias aromáticas de naranja, preferiblemente de una graduación alcohólica aproximada de 40 grados.

Descripción de una realización preferida

40 Para la elaboración de la bebida alcohólica tipo “mojito” de la presente invención son necesarios los siguientes ingredientes:

- almíbar elaborado a partir de infusión de planta de menta (“*mentha sp*”)
- zumo natural de planta de menta (“*mentha sp*”)
- zumo natural de limón (“*Citrus limon*”)
- licor de naranja, preferiblemente elaborado con alcohol neutro de origen agrícola.
- Ron, preferiblemente ron blanco elaborado con alcohol destilado de caña de azúcar.

La elaboración del almíbar de menta se lleva a cabo del siguiente modo.

55 En una marmita se incorpora agua y hojas de planta de menta que previamente han sido seleccionadas. Se deja hervir hasta obtener una infusión de menta. A continuación se agrega azúcar a dicha infusión y se lleva a ebullición, dejando hervir durante 15 a 20 minutos, hasta la obtención de un almíbar de 33 grados de densidad Baumé. Esta densidad presenta la ventaja de que garantiza la textura y grado de asepsia del almíbar adecuadas para facilitar la manipulación y posterior embotellado de la mezcla de ingredientes que constituye la bebida.

60 Por lo que respecta a la elaboración del zumo de menta natural, se procede como sigue. Se seleccionan cogollos tiernos de planta de menta para escaldarlos en agua hirviendo durante 30 segundos. A continuación, se enfrían rápidamente los trozos de planta de menta escaldados mediante hielo y agua. Por último, se pasan por la licuadora los trozos de menta para obtener el zumo de menta natural.

65 En cuanto al resto de ingredientes; el zumo de limón se obtiene de forma convencional, exprimiendo limones, y el ron blanco y el licor de naranja se obtienen de cualquier marca comercial disponible en el mercado, preferiblemente de una graduación alcohólica aproximada de 40 grados.

ES 2 327 809 A1

Una vez preparados los ingredientes, la elaboración de la bebida se lleva a cabo del siguiente modo. Para un litro de bebida, se procede a preparar una mezcla que comprende:

- 400 ml de almíbar de menta natural
- 50 ml de zumo de menta natural
- 150 ml de zumo de limón natural
- 160 ml de licor de naranja
- 240 ml de ron blanco

Una vez preparada la mezcla, se deja descansar y posteriormente se envasa.

La graduación alcohólica del producto obtenido oscila entre 11 y 15 grados.

Sorprendentemente, la bebida alcohólica obtenida, mantiene un sabor muy parecido al “mojito” tradicional que se sirve en los bares, puesto que está elaborada partir de los mismos productos naturales, por lo que conserva su mismo sabor, aroma y color.

Sin embargo, a diferencia del “mojito” tradicional, la bebida resultante de la presente invención no posee trozos de menta en flotación y gracias a su particular proceso de elaboración, se conserva sin necesidad de añadir productos químicos conservantes que podrían alterar el sabor del “mojito” tradicional. Por lo tanto, se trata de un producto que puede envasarse y comercializarse sin problemas.

Gracias a la presente invención, se obtiene una bebida alcohólica del tipo “mojito” que puede servirse en los bares directamente de las botellas o envases con los que se comercializa, lo que repercute en una reducción sustancial de los costes de personal de los establecimientos que sirven este tipo de bebida.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para elaborar una bebida alcohólica del tipo “mojito”, **caracterizado** por el hecho de que comprende la etapa de:

- i) preparar una infusión a partir de hojas de planta de menta,
- ii) añadir azúcar a dicha infusión de menta y llevar a ebullición hasta la obtención de almíbar de menta,
- iii) preparar una mezcla que comprende dicho almíbar de menta procedente de la etapa ii), ron y zumo de limón.

2. Procedimiento según la reivindicación 1, **caracterizado** por el hecho de que la mezcla de la etapa iii) comprende además, zumo de menta natural obtenido:

- d) escaldando trozos de planta de menta,
- f) enfriando rápidamente los trozos de menta escaldados mediante agua y hielo,
- g) licuando los trozos de menta enfriados de la etapa b) para obtener el zumo de menta natural.

3. Procedimiento según la reivindicación 2, **caracterizado** por el hecho de que la mezcla de la etapa iii) comprende además, licor de naranja.

4. Procedimiento según la reivindicación 1, **caracterizado** por el hecho de que la mezcla de la etapa iii) comprende entre un 35% y 45% de dicho almíbar de menta, expresado sobre volumen.

5. Procedimiento según las reivindicaciones 2, 3 y 4, **caracterizado** por el hecho de que la mezcla de la etapa iii) comprende:

- e) entre un 38% y 42% de almíbar de menta, expresado sobre volumen,
- f) entre un 14% y 18% de licor de naranja, expresado sobre volumen, y
- g) entre un 3% y 7% de zumo de menta, expresado sobre volumen y,
- h) entre un 13% y 17% de zumo de limón, expresado sobre volumen,

siendo el resto ron.

6. Procedimiento según la reivindicación 1, **caracterizado** por el hecho de que la graduación de la densidad del almíbar de menta de la etapa ii) está comprendida entre 32 y 33 grados Baumé.

7. Composición para bebida alcohólica del tipo “mojito”, **caracterizada** por el hecho de que comprende almíbar de menta, zumo de limón, y ron.

8. Composición para bebida alcohólica según la reivindicación 7, **caracterizada** por el hecho de que comprende entre un 35% y 45% de dicho almíbar de menta, expresado sobre volumen.

9. Composición para bebida alcohólica según la reivindicación 7, **caracterizada** por el hecho de que la graduación de la densidad del almíbar de menta de la etapa ii) está comprendida entre 32 y 33 grados Baumé.

10. Composición según la reivindicación 7, **caracterizada** por el hecho de que comprende, además, zumo de menta y licor de naranja.



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

⑪ ES 2 327 809

⑫ Nº de solicitud: 200703364

⑬ Fecha de presentación de la solicitud: 19.12.2007

⑭ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑮ Int. Cl.: C12G 3/06 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑯ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Mojitos recipe-Myrecipes.com. Mojitos from Sunset. [en línea] Junio 2002 [recuperado el 15.10.2009] Recuperado de Internet. <http://find.myrecipes.com/recipes/recipefinder.dyn?action=printerFriendly&recipe_id=600566>	1,4,6-9
Y		2,3,5,10
Y	¿Cómo se hace un buen mojito?-Yahoo!Respuestas (otras respuestas, respuesta de RAO) [en línea] Noviembre 2007 [recuperado el 16.10.2009] Recuperado de Internet. <http://es.answers.yahoo.com/question/index?qid=20071102155858AA2UhMR>	2,3,5,10
X	Cool blender drinks for hot summer days. Mint daiquiri. [en línea] 19.11.2007 [recuperado el 16.10.2009] Recuperado de Internet. <http://www.greatpartyrecipes.com/blender-drinks.html>	1,4,6-9
Y		2,3,5,10
Y	Cocktail recipes blog. Mint daiquiri recipe. 03.08.2007 [en línea] [recuperado el 16.10.2009] Recuperado de Internet. <http://www.cocktailblog.info/mint-daiquiri-recipe/>	2,3,5,10
X	The rum shop-Mojitos! Mojitos! Mojitos! 19.10.2007 [en línea] [recuperado el 16.10.2009] Recuperado de Internet. <http://www.rumshop.net/mojitos.html>	7-10
A		1,2,3,5
A	Pastelería en el plato. El porqué de todas las cosas de Jordi Butrón. Gelatina de menta. En: afuegolento.com año V, número 80. 2002. [en línea] [recuperado el 16.10.2009] Recuperado de Internet. <http://www.afuegolento.com/noticias/80/reportajes/3091/pasteleria-en-plato/>	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

15.10.2009

Examinador

A. Polo Díez

Página

1/6



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

⑪ ES 2 327 809

⑫ Nº de solicitud: 200703364

⑬ Fecha de presentación de la solicitud: 19.12.2007

⑭ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑮ Int. Cl.: C12G 3/06 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑯ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	Cocktails as an art form. Mint syrup.29.06.2007 [en línea] [recuperado el 16.10.2009] Recuperado de Internet. < http://www.vaildaily.com/article/20070629/AE/70629029 >	1,6,9

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

15.10.2009

Examinador

A. Polo Díez

Página

2/6

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)

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 15.10.2009

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	1-10	SÍ
	Reivindicaciones		NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones		SÍ
	Reivindicaciones	1-10	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 ha sido publicada.

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	Mojitos-recipe-Myrecipes.com	2002
D02	Mint daiquiri. Cool blender drinks...	19-11-2007
D03	The rum shop-mojitos	2007
D04	¿Cómo se hace un buen mojito?	11-2007
D05	Mint daquiri recipe. Cocktail recipes blog.	03-08-2007
D06	Gelatina de menta. Pastelería en el plato	2002
D07	Mint syrup. Cocktails as an art form.	29-06-2007

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 invención se refiere a una composición que comprende almíbar de menta, zumo de limón y ron (reivindicación 7). La composición de la reivindicación 10 comprende además zumo de menta y licor de naranja.

También se refiere la invención a un procedimiento para hacer una bebida que comprende preparar primero un almíbar de menta y luego mezclarlo con ron y zumo de limón (reivindicación independiente 1). En las demás reivindicaciones dependientes se añaden detalles del procedimiento, como la elaboración de un zumo de menta que se añade como ingrediente o la mezcla con un licor de naranja.

Novedad y actividad inventiva

Los documentos D1 ("Mojito"), D2 ("Mint daiquiri") y D3 ("Monin mojito", "Frozen mojito", "Frozen tropical mojito", "Classic mojito martini" y "Mango mojito martini") divulgan composiciones de bebidas que contienen ron, zumo de lima y almíbar de menta.

La única diferencia entre las composiciones de los documentos anteriores y la composición de la reivindicación 7 de la solicitud es que en la solicitud se utiliza jugo de limón en vez de jugo de lima. Cambiar el zumo de lima por el de limón es una práctica habitual en la elaboración de cócteles y de hecho mucho de los mojitos y daiquiris descrito en los documentos del estado de la técnica utilizan el zumo de limón (ver por ejemplo la receta del "basic mojito" en D3 y todas las recetas descritas en D4). Por lo tanto se considera que es una de las alternativas que un experto en la materia elegiría sin ejercer actividad inventiva.

A la vista de cualquiera de los tres documentos (D1, D2 y D3), por separado, la reivindicación 7 carece de actividad inventiva.

Además, los documentos D1 y D2 describen la manera de hacer el almíbar de menta por infusión, por lo que estos documentos afectan además a la actividad inventiva de la reivindicación 1.

Las reivindicaciones 4, 6, 8 y 9 protegen una proporción del almíbar de menta en la composición final, así como una concentración concreta de azúcar en ese almíbar (expresada en grados Baumé). En las diferentes bebidas descritas en el estado de la técnica existen diferentes proporciones de azúcar, ron y limón que obedecen más al gusto del consumidor (más dulce, más ácido, con mayor grado alcohólico) que a una razón técnica, resultando en la gran variedad de combinaciones posibles. Aunque en general, el almíbar que se emplea en las bebidas tiene una menor proporción de azúcar, también se han descrito almíbares con una alta concentración de azúcar como el de la invención (ver documento D7).

La reivindicación 10 se refiere una combinación de ron, limón, almíbar de menta, licor de naranja y zumo de menta. El licor de naranja, ya sea cointreau, curacao, triple seco o grand marnier, es un ingrediente muy habitual en las bebidas tipo mojito o daiquiri (ver documentos D3, D4 y D5). En cuanto a la menta, ésta puede aparecer en los combinados de varias maneras en hojas a modo de adorno, en trozos o triturada, es decir en forma de zumo tanto para dar color como sabor (ver documentos D2, D3, D4 y D5). De hecho, en el documento D4, se describe una "mejora" del mojito (ver respuesta de Rao) que contiene ambas características, ya que, por un lado, añade licor de naranja y, por otro, tritura la hierbabuena (un tipo de menta) para que la bebida quede verde.

Hoja adicional

Se considera D1 como el documento del estado de la técnica más próximo a la solicitud ya que explica como se prepara un almíbar de menta que luego se mezcla con ron y zumo de lima. La diferencia de D1 respecto a la reivindicación 10 de la solicitud es que en ésta última se añade licor de naranja y zumo de menta, posibilidad que ya se menciona en D4 como una mejora al sabor y presencia del mojito. Un experto en la materia que buscase una alternativa al mojito del documento D1 podría, sin para ello ejercer actividad inventiva, añadir el zumo de menta y el licor de naranja descritos en D4.

Por último, el procedimiento para hacer el zumo de menta reivindicado en la reivindicación 2, se considera que es uno de los procedimientos posibles (triturado, licuado, exprimido, etc.) para obtenerlo. La etapa del escaldado, que el solicitante utiliza para esterilizar la menta antes de licuarla, es un proceso ya utilizado con anterioridad en el estado de técnica que, además, evita la posible oxidación de la menta (ver documento D6)

Por consiguiente, se considera que las reivindicaciones dependientes 2 a 6 y 8 a 10 no añaden ninguna característica que, en combinación con la que dependen, le otorguen actividad inventiva a la invención, ya que se trata de opciones de diseño o de características ya conocidas en el estado de la técnica.