

(19)



Οργανισμός
Βιομηχανικής
Ιδιοκτησίας (OBI)



(21) Αριθμός αίτησης:

GR 20180100492

(12)

ΔΙΠΛΩΜΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ (B)

(41) Ημ/νία Δημοσίευσης: **01.05.2020**

(51) Διεθνής Ταξινόμηση (Int. Cl.):

(11) Αριθμός Χορήγησης: **1009764**

A23L 19/00 ^(2019.01)

(22) Ημ/νία Κατάθεσης: **01.11.2018**

(43) Ημ/νία Δημοσίευσης της Αίτησης:
15.06.2020 ΕΔΒΙ 5/2020

(73) Δικαιούχος (οι):

**ΔΕΑΣ Α.Ε. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ-ΕΜΠΟΡΙΑ
ΕΛΑΙΩΝ ΚΑΙ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ;** Καλύβες
Πολύγυρου Χαλκιδικής, 63100 ΠΟΛΥΓΥΡΟΣ (ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ) -
GR.

(45) Ημ/νία Δημοσίευσης της Χορήγησης:
16.07.2020 ΕΔΒΙ 6/2020

(71) Αρχικός (οί) Καταθέτης (ες):
**ΔΕΑΣ Α.Ε. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ-ΕΜΠΟΡΙΑ
ΕΛΑΙΩΝ ΚΑΙ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ;** Καλύβες
Πολύγυρου Χαλκιδικής, 63100 ΠΟΛΥΓΥΡΟΣ (ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ) -
GR.

(74) Πληρεξούσιος:
ΚΑΡΑΜΠΑΣΟΓΛΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ; Κατούνη 28,
54625 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ (ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ).

(72) Εφευρέτης (ες):
ΔΕΑΣ ΠΑΥΛΟΣ ΧΡΗΣΤΟΥ; , GR.

(54) Τίτλος (Ελληνικά)
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΕΛΙΩΝ ΔΙΠΛΗΣ ΓΕΜΙΣΗΣ ΣΚΟΡΔΟΥ ΚΑΙ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗΣ ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΧΑΛΑΠΕΝΙΟ

(54) Τίτλος (Αγγλικά)
TECHNOLOGY FOR THE PREPARATION OF OLIVES STUFFED WITH GARLIC AND JALAPENO PEPPER

(57) Περίληψη

Η παρούσα εφεύρεση, σχετίζεται με τη διαδικασία παραγωγής προϊόντων της ελιάς με σύνθετες αρωματικές γεύσεις, και ειδικότερα, με το στάδιο επεξεργασίας των ελιών προ της γέμισης και συσκευασίας τους, αλλά και με το στάδιο της ενίσχυσης της γεύσης των λαχανικών που θα χρησιμοποιηθούν στη συνέχεια προς γέμιση των ελιών, με ειδικό διάλυμα άλμης που συμπεριλαμβάνει την μητρική άλμη των ελιών, σε ποσοστό από 40% έως 50%. Η δε μητρική άλμη των ελαίων, αντλείται από προηγούμενη ειδική διαδικασία ζύμωσης των ελιών και χρησιμοποιείται στα περισσότερα στάδια επεξεργασίας. Με την εν λόγω λοιπόν εφεύρεση, καθίσταται εφικτό να παραχθεί ένα νέο είδος γεμιστής ελιάς με διπλή γέμιση λαχανικών, και συγκεκριμένα με γέμιση σκόρδου και πιπεριάς χαλαπένιο, που να σχετίζεται με την βελτίωση και την εξισορρόπηση των γεύσεων καθώς με την μέχρι σήμερα μέθοδο παραγωγής γεμιστών ελιών, το εκάστοτε λαχανικό προς γέμιση τοποθετείται απευθείας στην ελιά, χωρίς προηγούμενη επεξεργασία του. Τέλος, με την εν λόγω εφεύρεση επιτυγχάνεται να παραχθεί ένα σύνθετο παράγωγο προϊόν της ελιάς, το οποίο θα καλύπτει τις γευστικές προτιμήσεις μεγάλου εύρους καταναλωτών, συμπεριλαμβανομένων των ομάδων πληθυσμού που παρουσιάζουν αλλεργία σε θειώδη, δεδομένου πως συνδυάζει την απομάκρυνση αυτών με περαιτέρω επεξεργασία. Επιπρόσθετα, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, διατηρούνται αναλλοίωτα για τουλάχιστον 12 μήνες, χωρίς θερμική επεξεργασία.

GR 20180100492 GR 1009764

20180100492

Τίτλος : Τεχνολογία παρασκευής ελιών διπλής γέμισης σκόρδου και πικάντικης πιπεριάς Χαλαπένιο.

5

ΤΕΧΝΙΚΟ ΠΕΔΙΟ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΕΤΑΙ Η ΕΦΕΥΡΕΣΗ.

Η παρούσα εφεύρεση σχετίζεται με την παρασκευή γεμιστών ελιών, με δύο (2) είδη λαχανικών, μέσω ειδικής παραγωγικής διαδικασίας που περιλαμβάνει αφενός το στάδιο της ενίσχυσης της γεύσης της ελιάς με μακρόχρονη παραμονή στη μητρική της άλμη και αφετέρου, την ενίσχυση της γεύσης των λαχανικών που θα χρησιμοποιηθούν προς γέμιση των ελιών με διάλυμα άλμης, που συμπεριλαμβάνει την μητρική άλμη των ελιών.

ΣΤΑΘΜΗ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΑΥΤΗΣ.

Αναφορικά με τις ελιές που διατίθενται στο εμπόριο προς κατανάλωση, και ειδικότερα τις γεμιστές ελιές, στην αγορά ανευρίσκονται ως επί το πλείστον ελιές με ένα μόνον είδος γέμισης, οι δε μεταξύ τους διαφορές, βασίζονται κυρίως στην ποικιλία και τον τύπο των ελιών και όχι της γέμισής τους. Με την συνήθη παραγωγική διαδικασία που ακολουθείται μέχρι σήμερα, το έκαστοτε λαχανικό προς γέμιση τοποθετείται απευθείας στην ελιά, χωρίς προηγούμενη επεξεργασία του, που να σχετίζεται με την βελτίωση και την εξισορρόπηση των γεύσεων.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΕΦΕΥΡΕΣΗΣ

Το αντικείμενο της παρούσης εφεύρεσης, είναι η δημιουργία μιας νέας μεθόδου παρασκευής γεμιστής ελιάς, που θα έχει ως αποτέλεσμα την παρασκευή μίας νέας ξεχωριστής γεύσης, στην οποία θα συνδυάζονται αρμονικά η γεύση της ελιάς, με εκείνες του σκόρδου και της πιπεριάς χαλαπένιο με σκοπό την ανάδειξη των επιμέρους χαρακτηριστικών των ανωτέρω ειδών, σε ένα τέλεια ζυμωμένο προϊόν.

Έπειτα δε από την κατάλληλη επεξεργασία των ανωτέρω, ελαίων, σκόρδων και πιπεριάς χαλαπένιο, θα ενισχυθεί περαιτέρω η γεύση των συστατικών της γέμισης της ελιάς, ήτοι του σκόρδου και της πιπεριάς χαλαπένιο, με τη χρήση μητρικής άλμης, προερχόμενης από τη διαδικασία ζύμωσης των ελιών.

Το δε πλεονέκτημα της παρούσας ευρεσιτεχνίας, συγκριτικά με την συνήθη παραγωγική διαδικασία γεμιστών ελιών, έγκειται στο ότι πλέον καθίσταται εφικτό να παραχθεί ένα νέο είδος γεμιστής ελιάς με διπλή γέμιση λαχανικών, και συγκεκριμένα με γέμιση σκόρδου και πιπεριάς χαλαπένιο, η γεύση των οποίων έχει προηγουμένως βελτιωθεί και εξισορροπηθεί μεταξύ τους αλλά και με την ελιά ενώ παράλληλα το τελικό προϊόν μπορεί να συντηρείται με την εν λόγω επεξεργασία για τουλάχιστον 12 μήνες (χωρίς θερμική επεξεργασία), διατηρώντας αναλλοίωτα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

40 ΑΠΟΚΑΛΥΨΗ ΤΗΣ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ

Η καινοτόμος ροή της παραγωγικής διαδικασίας που θ' ακολουθείται για την παραγωγή του προπεριγραφόμενου προϊόντος, έχει ως εξής, σχηματικά δε περιγράφεται και στο

ξεχωριστό έντυπο σχεδίων που συνοδεύει την παρούσα, και αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της:

45

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

ΠΑΡΑΛΑΒΗ-ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΖΥΜΩΜΕΝΗΣ ΕΛΙΑΣ

Το στάδιο της παραλαβής της ζυμωμένης ελιάς (ημιέτοιμο προϊόν) αποτελεί την αρχική
50 φάση στην παραγωγική διαδικασία της γέμισης.

Η «Επεξεργασία – Τυποποίηση» της ελιάς, είναι η κύρια τελική φάση της παραγωγικής διαδικασίας, από την οποία προκύπτουν ημιέτοιμα προϊόντα προς αποθήκευση ή τελικά προϊόντα της εταιρίας προς φόρτωση και αποστολή.

Με την ολοκλήρωση του σταδίου «Διαλογής – Ταξινόμησης» των ελιών, τα βαρέλια με τις
55 διαχωρισμένες σε κατηγορίες ποιότητας και ταξινομημένες σε μεγέθη ελιές, συνεχίζουν στην ροή της παραγωγικής διαδικασίας και μεταφέρονται στο τμήμα Παραγωγής απαστερίωτων προϊόντων .

Αναλυτικότερα, με την έννοια «Επεξεργασία – Τυποποίηση» των προς παραγωγή τελικών γεμιστών προϊόντων, εννοούμε εν προκειμένω την εκπυρήνωση των ήδη ταξινομημένων
60 ελιών, την διατήρηση τους σε άλμη υψηλού ποσοστού άλατος 7-9% και υψηλής οξύτητας, και στη συνέχεια τη διάθεση τους προς γέμιση.

Στις ως άνω διαδικασίες, υπάρχει παράλληλη παρασκευή και διανομή άλμης, που αποτελεί κρίσιμο σημείο ελέγχου συσχετιζόμενο με την ασφάλεια του προϊόντος και αναπόσπαστο μέρος κάθε τμήματος της επεξεργασίας – τυποποίησης.

65 Η αρχική άλμη για την πλήρωση των ημιέτοιμων ή τελικών προϊόντων παρασκευάζεται σε ειδικές ανοξείδωτες δεξαμενές παρασκευής με ενσωματωμένο σύστημα ανάδευσης, στον κύριο χώρο παραγωγής.

Τα βασικά συστατικά για την παρασκευή της άλμης είναι : νερό, Αλάτι, Κιτρικό Οξύ, Γαλακτικό Οξύ, Ασκορβικό οξύ στις επιτρεπόμενες ποσότητες του Κώδικα Τροφίμων και
70 Ποτών. Στο σημείο αυτό, γίνεται προσθήκη μέρους μητρικής άλμης, η οποία φιλτράρεται, σε ποσοστό 30% . Το PH διατήρησης των ελιών μετά την εξισορρόπηση είναι 3.60 - 4.0.

ΓΕΜΙΣΗ ΕΚΠΥΡΗΝΩΜΕΝΩΝ ΕΛΙΩΝ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΧΑΛΑΠΕΝΙΟ

Η νέα μέθοδος που θα χρησιμοποιηθεί, ως προελέχθη, σχετίζεται με τη μέθοδο γέμισης
75 ελιάς με διπλή γέμιση λαχανικών. Η γέμιση γίνεται δια χειρός, με πρώτη την υπερία χαλαπένιο και στη συνέχεια την σκελίδα σκόρδου. Η διάμετρος της τρύπας των χρησιμοποιούμενων προς γέμιση ελιών, κυμαίνεται κατά μέσο όρο από 8.5-10 mm.

Επιπρόσθετα, ανεξάρτητα από τη διαδικασία εκπυρήνωσης , η περαιτέρω επεξεργασία των υλών γέμισης καθίσταται απαραίτητη, ώστε το κάθε είδος γέμισης να διατηρήσει στο
80 έπακρο τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, με στόχο πάντα την άριστη ποιότητα και την ασφάλεια του προϊόντος, η οποία σχετίζεται τόσο με τις μικροβιολογικές όσο και με τις φυσικοχημικές παραμέτρους.

Η «Επεξεργασία – Τυποποίηση» γεμιστών προϊόντων γίνεται δια χειρός. Οι πρώτες ύλες εκπυρηνωμένες ελιές, υλικά γέμισης, αφού ελεγχθούν ως προς την καταλληλότητά τους,
85 στέλνονται για περαιτέρω επεξεργασία (γέμιση). Μαζί με τα παραπάνω κρίνεται

επιτακτικό να δοθούν οι κατάλληλες οδηγίες εργασίας στο προσωπικό γέμισης, έτσι ώστε να διασφαλιστεί η άριστη κατάσταση των παραγόμενων γεμιστών ελιών και η πλήρης συμμόρφωση τους στις προδιαγραφές. Τα μεγέθη ελιών, οι διαστάσεις των προϊόντων και τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά πρέπει να είναι συγκεκριμένα, για την επίτευξη των 90 οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τελικού προϊόντος αλλά και την αποφυγή προϊόντων χωρίς γέμιση.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ Α' ΥΛΩΝ ΓΕΜΙΣΗΣ ΚΑΙ ΕΛΙΑΣ

1. ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΚΠΥΡΗΝΩΜΕΝΕΣ ΕΛΙΕΣ ΠΡΟΣ ΓΕΜΙΣΗ

ΜΕΓΕΘΟΣ ΕΛΙΑΣ	ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΚΙΛΟ	PH	ΠΟΣΟΣΤΟ ΑΛΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΑΛΜΗ	ΟΞΥΤΗΤΑ ΕΚΦΡΑΣΜΕΝΗ ΩΣ ΠΡΟΣ ΓΑΛΑΚΤΙΚΟ ΟΞΥ
Super Super Mammoth	70-90	3.50-4.10	7-9%	>0.4%
Super Mammoth	91-100	3.50-4.10	7-9%	>0.4%
Mammoth	101-110	3.50-4.10	7-9%	>0.4%
Super Colossal	111-120	3.50-4.10	7-9%	>0.4%

95

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΠΡΑΣΙΝΩΝ ΕΚΠΥΡΗΝΩΜΕΝΩΝ ΕΛΙΩΝ ΠΡΟΣ ΓΕΜΙΣΗ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΟΡΙΟ	ΜΟΝΑΔΑ
ΟΛΙΚΗ ΜΕΣΟΦΙΛΗ ΧΛΩΡΙΔΑ	$< 1 \times 10^6$	cfu/g
ΖΥΜΕΣ- ΜΥΚΗΤΕΣ	$< 1 \times 10^5$	cfu/g
Κολοβακτηρίδια COLIFORMS/ E.COLI	< 10	cfu/g
Σταφυλόκοκκος S.AUREUS	< 10	cfu/g
Σαλμονέλλα SALMONELLA SPP	Απουσία	25g
Λιστέρια μονοκυτταρογόνος LISTERIA MONOCYTOGENES	Απουσία	25g

2. ΣΚΟΡΔΟ- ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ

Το σκόρδο, το οποίο χρησιμοποιείται για την γέμιση των ελιών προκύπτει από διαδικασία 100 ζύμωσης και οξίνισης. Η διαδικασία αυτή περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια: παραλαβή φρέσκου σκόρδου, οπτική επιθεώρηση, διαλογή, λεύκανση, ψύξη, αποφλοιώση και κοπή στο επιθυμητό μέγεθος, πλύσιμο, προσθήκη αλατος και οξίνιση. Η διόρθωση οξύτητας επιτυγχάνεται με την προσθήκη κιτρικού οξέος. Το σκόρδο τοποθετείται σε άλμη αποτελούμενη από νερό αλάτι και κιτρικό οξύ. Η Διαδικασία διαρκεί 10 ημέρες και

- 105 ολοκληρώνεται όταν το PH καταλήγει στην περιοχή 4.1-4.2 ενώ η συγκέντρωση άλατος 19-22%.

Περαιτέρω επεξεργασία του σκόρδου καθίσταται απαραίτητη, καθώς η υψηλή αλατοπεριεκτικότητα για λόγους συντήρησης το καθιστούν μη βρώσιμο. Προς εξισορρόπηση της γεύσης του σκόρδου με την ελιά και την πιπεριά χαλαπένιο

- 110 παρασκευάζεται άλμη η οποία αποτελείται κατά 40% από φιλτραρισμένη μητρική άλμη ελιάς, ως προϊόν της ζύμωσης της ελιάς και φρέσκο νερό. Η οξύτητα ρυθμίζεται με γαλακτικό οξύ. Εναλλακτικά, ως ρυθμιστές οξύτητας μπορούν να χρησιμοποιηθούν κιτρικό η οξικό οξύ. Η χρονική διάρκεια παραμονής στο νέο διάλυμα άλμης είναι τουλάχιστον 10 ημέρες, ώστε να βελτιωθούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

115

ΤΕΛΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΣΚΟΡΔΟΥ ΠΡΟΣ ΓΕΜΙΣΗ ΕΛΙΑΣ

ΣΥΣΤΑΣΗ:

Σκόρδο, Νερό, Αλάτι, Γαλακτικό οξύ, Κιτρικό οξύ.

Χρώμα	Λευκό
Υφή	Όχι μαλακή, με συνεκτικότητα
Σχήμα	Ομοιόμορφο

ΜΕΓΕΘΟΣ ΕΛΙΑΣ	ΤΕΜΑΧΙΑ ΑΝΑ ΚΙΛΟ	PH	ΠΟΣΟΣΤΟ ΑΛΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΑΛΜΗ	ΟΞΥΤΗΤΑ ΕΚΦΡΑΣΜΕΝΗ ΩΣ ΠΡΟΣ ΓΑΛΑΚΤΙΚΟ ΟΞΥ
Super Super Mammoth	800-1000	3.00-3,80	8-12%	>0.5%
Super Mammoth	800-1000	3.00-3,80	8-12%	>0.5%
Mammoth	800-1000	3.00-3,80	8-12%	>0.5%
Super Colossal	800-1000	3.00-3,80	8-12%	>0.5%

120

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΣΚΟΡΔΟΥ ΠΡΟΣ ΓΕΜΙΣΗ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΟΡΙΟ	ΜΟΝΑΔΑ
ΟΛΙΚΗ ΜΕΣΟΦΙΛΗ ΧΛΩΡΙΔΑ	$< 1 \times 10^4$	cfu/g
ΖΥΜΕΣ- ΜΥΚΗΤΕΣ	$< 10^3$	cfu/g
Κολοβακτηρίδια COLIFORMS/ E.COLI	< 10	cfu/g
Σταφυλόκοκκος S.AUREUS	< 10	cfu/g
Σαλμονέλλα SALMONELLA SPP	Απουσία	25g
Λιστέρια μονοκυτταρογόνος LISTERIA MONOCYTOGENES	Απουσία	25g

125 ΠΙΠΕΡΙΑ ΧΑΛΑΠΕΝΙΟ - ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ

Η πιπεριά χαλαπένιο αποτελεί προϊόν ζύμωσης. Τα στάδια παραγωγής περιλαμβάνουν την παραλαβή και οπτικό έλεγχο φρέσκων πιπεριών, διαδικασία πλύσης, τοποθέτηση σε βαρέλια, προσθήκη άλμης (νερό, αλάτι και γαλακτική καλλιέργεια) και ζύμωση διάρκειας 8 εβδομάδων.

- 130 Η οξύτητα παρακολουθείται σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας και διορθώνεται με οξικό οξύ.

Με το τέλος της ζύμωσης, το προϊόν κόβεται στο επιθυμητό μέγεθος και προστίθεται εκ νέου άλμη με την ακόλουθη σύσταση: Νερό, Αλάτι, Χλωριούχο ασβέστιο, μεταδιθειώδες κάλιο. Το τελευταίο συμβάλλει στην διατήρηση χρώματος του προϊόντος. Το ΡΗ

- 135 εξισορροπείται στην περιοχή 3.1-3.60 και το ποσοστό άλατος στο 4%-6%. Η συγκέντρωση των θειωδών στο στάδιο αυτό ανέρχεται στην μέγιστη τιμή των 100mg/ kg. Στο στάδιο αυτό το προϊόν μπορεί να διατηρηθεί για 12 μήνες.

Περαιτέρω επεξεργασία της πιπεριάς καθίσταται απαραίτητη προς εξισορρόπηση της γεύσης της πιπεριάς με την ελιά. Πριν τη γέμιση των ελιών, παρασκευάζεται άλμη η

- 140 οποία αποτελείται κατά 50% από φιλτραρισμένη μητρική άλμη ελιάς - ως προϊόν της ζύμωσης της ελιάς στο επόμενο της διαλογής στάδιο - και φρέσκο νερό. Ως ρυθμιστές οξύτητας μπορούν να χρησιμοποιηθούν κιτρικό ή οξικό οξύ.

Η παρασκευή της δεύτερης άλμης αποτελεί μια ορθή βιομηχανική πρακτική καθώς αποσκοπεί στην απομάκρυνση των θειωδών από το τελικό προϊόν ώστε να καταλήγουν

- 145 σε ποσότητα <10 mg/ kg. Ως γνωστόν, ένα ποσοστό του πληθυσμού υποφέρει από αλλεργική αντίδραση σε του SO₂ (θειώδη), με συνέπεια τη φαγούρα, κοκκίνισμα, κνησμό πιθανό οίδημα στη γλώσσα και στη συνέχεια, ανάλογα τη σοβαρότητα, εκδήλωση εξανθημάτων ή κρίση άσθματος.

Η χρήση από την άλλη της μητρικής άλμης ελιάς σε ποσοστό 50% εγγυάται τα ιδανικά

- 150 οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των πιπεριών που θα χρησιμοποιηθούν προς γέμιση ελιάς. Η χρονική διάρκεια παραμονής στο νέο διάλυμα άλμης είναι τουλάχιστον 10 ημέρες, ώστε να βελτιωθούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

ΤΕΛΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΧΑΛΑΠΕΝΙΟ ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΠΡΟΣ ΓΕΜΙΣΗ

155 ΣΥΣΤΑΣΗ:

Πιπεριά χαλαπένιο, νερό, οξικό οξύ, Αλάτι.

Χρώμα	Πράσινο, Φαιοπράσινα
Υφή	Όχι μαλακή, με συνεκτικότητα
Σχήμα	Ομοιόμορφο
Μέγεθος	7-9 cm (αρχικό μήκος)
Διάμετρος μετά την κοπή	7-9 mm

ΜΕΓΕΘΟΣ ΕΛΙΑΣ	ΜΗΚΟΣ ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΧΑΛΑΠΕΝΙΟ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΚΟΠΗ	ΡΗ	ΠΟΣΟΣΤΟ ΑΛΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΑΛΜΗ	Scoville Units
Super Super Mammoth	2.5-3.0 cm	3.20-3.50	4-6%	5000-12.000
Super Mammoth	2.5-3.0 cm	3.20-3.50	4-6%	5000-12.000
Mammoth	2.0-2.5 cm	3.20-3.50	4-6%	5000-12.000
Super Colossal	1.9-2.2 cm	3.20-3.50	4-6%	5000-12.000

Η ένταση της πτεριάς Χαλαπένιο σε Scoville units είναι τέτοια ώστε να ανταποκρίνεται σχεδόν σε όλη την ομάδα καταναλωτών που προτιμούν την πικάντικη γεύση.

160

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΓΕΜΙΣΗΣ ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΧΑΛΑΠΕΝΙΟ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΟΡΙΟ	ΜΟΝΑΔΑ
ΟΛΙΚΗ ΜΕΣΟΦΙΛΗ ΧΛΩΡΙΔΑ	$< 1 \times 10^4$	cfu/g
ΖΥΜΕΣ- ΜΥΚΗΤΕΣ	< 500	cfu/g
Κολοβακτηρίδια COLIFORMS/ E.COLI	< 10	cfu/g
Σταφυλόκοκκος S.AUREUS	< 10	cfu/g
Σαλμονέλλα SALMONELLA SPP	Απουσία	25g
Λιστέρια μονοκυτταρογόνος LISTERIA MONOCYTOGENES	Απουσία	25g

165 Η διατήρηση των προδιαγραφών των προαναφερθέντων υλών γέμισης αποτελούν κρίσιμο παράγοντα, καθώς οποιαδήποτε αλλαγή στην υφή, διαστάσεις μπορούν να έχουν ως αποτέλεσμα αφενός ένα τελικό προϊόν χωρίς γέμιση ειδικά μετά την θερμική επεξεργασία, και αφετέρου ένα μη ασφαλές προς τον καταναλωτή προϊόν ειδικά στην περίπτωση μεγαλοσυσκευασίας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1

170 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΑΛΜΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1.ΑΛΑΤΙ (για την παρασκευή της άλμης): quantum satis (Περιεκτικότητα σε χλωριούχο νάτριο min. 97% επί ξηρού, μη υδατοδιαλυτές ουσίες max. 0,2% σύμφωνα με τις λουπές προδιαγραφές του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, άρθρο 38)

- 175 2. ΓΑΛΑΚΤΙΚΟ ΟΞΥ (στην άλμη για την εξουδετέρωση της περίσσειας του Καυστικού Νατρίου, την επιτάχυνση της ζύμωσης και τη βελτίωση της γεύσης) : quantum satis (συνήθης δόση: 0,5-1%)
3. ΑΣΚΟΡΒΙΚΟ ΟΞΥ (ως αντιοξειδωτικό στην τελική άλμη των πράσινων ελιών): quantum satis
- 180 4. ΚΙΤΡΙΚΟ ΟΞΥ (στην άλμη): quantum satis
5. ΞΙΔΙ ΛΕΥΚΟ (σε μορφή υδατικού διαλύματος, σύμφωνα με τις προδιαγραφές του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, άρθρο 39).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2

185 ΧΡΟΝΟΙ ΘΕΡΜΙΚΗΣ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗΣ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ - ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗΣ ΓΕΜΙΣΤΩΝ ΕΛΙΩΝ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΧΑΛΑΠΕΝΙΟ

Έως τώρα και συνηθέστερα στην παστερίωση των πράσινων ελιών με ΡΗ μικρότερο ή ίσο του 4.00, λαμβάνονται υπόψη τα προπιονικά βακτήρια ως μικροοργανισμός αναφοράς, τα οποία έχουν και την δυνατότητα να αναπτυχθούν στην ελιά και αποτελούν σύνηθες μικροβιολογικό φορτίο.

Η ελάχιστη θερμοκρασία που χρησιμοποιείται για την καταστροφή αυτών είναι 62,4 °C για 15 min με τιμή $z=5,25$ °C, δηλαδή $PU_{5,25} = 15$ λεπτά
62,4°C

Βιβλιογραφική αναφορά : (COI/OT/NC no. 1, 2004).

- 195 Ο χρόνος D Υποδεκαπλασιασμού των μικροοργανισμών αποτελεί κριτήριο αξιολόγησης της θερμοανθεκτικότητας των βλαστικών μορφών και των σπορίων .

Λαμβάνοντας μια διαφορετική περίπτωση αρχικού μικροβιακού φορτίου διπλογεμιστών ελιών με Συνολικό αριθμό γαλακτικών βακτηρίων ίσο με 1000000 cfu/g , γεγονός που βασίζεται σε πολλαπλές πραγματικές μετρήσεις και θέτοντας ως μικροοργανισμούς

- 200 αναφοράς τους Lactobacillus, Leuconostoc (D65= 1 min)

θα έπρεπε να εφαρμοστούν οι ακόλουθες συνθήκες παστερίωσης:

- Στους 65 °C, για 6 min στο κέντρο του τροφίμου
- Στους 70 °C, για 1 min στο κέντρο του τροφίμου
- Στους 72°C, για 14 sec στο κέντρο του τροφίμου

- 205 Προς καλύτερη Διασφάλιση των των διπλογεμιστών ελιών με σκόρδο και χαλεπίνο εφαρμόζονται οι ακόλουθες συνθήκες παστερίωσης :

- 72°C, για 3 min τουλάχιστον στο κέντρο του τροφίμου

Η εφαρμογή των συνθηκών αυτών μπορεί να γίνει μόνο εφόσον τηρηθούν οι προαναφερθέντες προδιαγραφές των υλών με κυριότερους παραμέτρους το ΡΗ και την

- 210 άλατοπεριεκτικότητα, καθώς και οι βέλτιστες συνθήκες υγιεινής των επιφανειών με τις οποίες έρχεται σε επαφή το τρόφιμο προς ελαχιστοποίηση του αρχικού μικροβιακού φορτίου.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3

- 215 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ- ΠΡΟΪΟΝ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΣΕ ΑΛΜΗ ΧΩΡΙΣ ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑΣ 220 LT

ΣΥΣΤΑΣΗ	% ΣΤΟ ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΙΟΝ (include E No.)
ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ	42,6
ΝΕΡΟ	38,16-39,16
ΣΚΟΡΔΟ	11-12
ΠΡΑΣΙΝΟ ΧΑΛΑΠΕΝΙΟ	
ΑΛΑΤΙ	5,8
ΓΑΛΑΚΤΙΚΟ ΟΞΥ	0,72
ΚΙΤΡΙΚΟ ΟΞΥ	0,72

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (χρώμα, γεύση, οσμή, συνεκτικότητα): χαρακτηριστικά της ποικιλίας

Καρποί άρτιοι, χωρίς αλλοίωση ή προσβολή από προνύμφες ή ακμαία εντόμων κ.λπ.

220 (σύμφωνα με τις σχετικές νομοθετικές διατάξεις) και ειδικότερα:

Οξύτητα άλμης σε γαλακτικό οξύ >0.45%

Συγκέντρωση (Πυκνότητα) άλμης: στις Πράσινες ελιές 7^οB έως 9^οB άλμης

Τιμή pH για τις πράσινες ελιές 3.50-4.10

Βαρέα μέταλλα: : Εντός των επιτρεπτών ορίων Νομοθεσίας

225 Συγκέντρωση φυτοφαρμάκων: Εντός των επιτρεπτών ορίων Νομοθεσίας

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

O.M.X. (Ολική μεσόφιλη χλωρίδα) <1·10⁶ cfu/g,

Escherichia coli: <10 cfu/g ,

Staphylococcus aureus <10 cfu/g,

230 Ζύμες /Μύκητες <1·10⁵ cfu/g

Salmonella spp: Απουσία/ 25 g

Listeria monocytogenes: Απουσία/ 25 g

Διάρκεια ζωής : 12 μήνες

Το προϊόν , διατηρείται άριστα για 12 μήνες και μπορεί να διατεθεί προς πώληση ή για

235 περαιτέρω επεξεργασία στο τμήμα παστερίωσης. Η θερμική επεξεργασία και η παρασκευή άλμης εκ νέου συμβάλλει στην αύξηση διάρκειας ζωής στους 36 μήνες.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ- ΠΡΟΪΟΝ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΣΕ ΑΛΜΗ ΜΕ ΘΕΡΜΙΚΗ

240 ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΣΕ ΒΑΖΟ (ΔΟΧΕΙΟ) ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑΣ 1 LIT

ΚΥΡΙΑ ΣΥΝΤΑΓΗ

ΣΥΣΤΑΣΗ	% ΣΤΟ ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΙΟΝ
ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ	47%
ΝΕΡΟ	35.56%
ΣΚΟΡΔΟ	7%-5% (ως ποσοστά γέμισης)
ΠΡΑΣΙΝΟ ΧΑΛΑΠΕΝΙΟ	
ΑΛΑΤΙ	4.0

ΓΑΛΑΚΤΙΚΟ ΟΞΥ (Ε270)	0,72
ΚΙΤΡΙΚΟ ΟΞΥ (Ε330)	0,72

ΣΥΣΤΑΣΗ	% ΣΤΟ ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΙΟΝ
ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ	47%
ΝΕΡΟ	35.85%
ΣΚΟΡΔΟ	7%-5% (ως ποσοστά γέμισης)
ΠΡΑΣΙΝΟ ΧΑΛΑΠΕΝΙΟ	
ΑΛΑΤΙ	5.0
ΑΣΠΡΟ ΞΥΔΙ	0,1
ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ ΒΟΤΑΝΩΝ	0.05

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (χρώμα, γεύση, οσμή, συνεκτικότητα): χαρακτηριστικά της ποικιλίας

- 245 Καρποί άρτιοι, χωρίς αλλοίωση ή προσβολή από προνύμφες ή ακμαία εντόμων κ.λπ. (σύμφωνα με τις σχετικές νομοθετικές διατάξεις) και ειδικότερα:

Οξύτητα άλμης σε γαλακτικό οξύ>0.45%

Συγκέντρωση (Πυκνότητα) άλμης: στις Πράσινες ελιές 4⁰B έως 5.5⁰B άλμης

Τιμή pH για τις πράσινες ελιές 3.50-4.10

- 250 Βαρέα μέταλλα: : Εντός των επιτρεπτών ορίων Νομοθεσίας

Συγκέντρωση φυτοφαρμάκων: Εντός των επιτρεπτών ορίων Νομοθεσίας

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

O.M.X. (Ολική μεσόφιλη χλωρίδα) <100 cfu/g,

Escherichia coli: <10 cfu/g ,

- 255 Staphylococcus aureus <10 cfu/g,

Ζύμες /Μύκητες <10cfu/g

Salmonella spp: Απουσία/ 25 g

Listeria monocytogenes: Απουσία/ 25 g

ΑΞΙΩΣΕΙΣ

1. Μέθοδος παρασκευής γεμιστής ελιάς με διπλή γέμιση λαχανικών, και συγκεκριμένα με γέμιση σκόρδου και πιπεριάς χαλαπένιο, που να μπορεί να συντηρείται για τουλάχιστον 12 μήνες χωρίς θερμική επεξεργασία και 36 μήνες με θερμική επεξεργασία δίχως να υπάρχει αλλοίωση γεύσης κανενός εκ των ανωτέρω συστατικών, μέσω νέας ειδικής διαδικασίας, η οποία συμβάλλει στην ενίσχυση γεύσης όλων των συστατικών και επιτυγχάνεται με τη χρήση ποσοστού μητρικής άλμης ελιάς στα περισσότερα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας. (κύρια αξίωση)
- 10 2. Η μέθοδος για την παρασκευή γεμιστής ελιάς με διπλή γέμιση λαχανικών (σκόρδου και πιπεριάς χαλαπένιο), σύμφωνα με την αξίωση 1, χαρακτηριζόμενη ειδικότερα από την εκπίκρυνση των αρχικά ταξινομημένων κατά τρία μεγέθη ελιών, με καυστική σόδα, τις διαδοχικές πλύσεις και τη ζύμωση τους. Η διατήρηση των ελιών, με το πέρας της 15 ζύμωσης, επιτυγχάνεται για τουλάχιστον 24 μήνες, σε άλμη προερχόμενη από τη ζύμωση της ελιάς υψηλού ποσοστού αλάτος, 7%-9% και υψηλής οξύτητας, μέχρι και το στάδιο διαλογής- ταξινόμησης που προηγείται του σταδίου εκκυρήνωσης και γέμισης των ελιών (εξαρτημένη αξίωση)
- 20 3. Η μέθοδος για την παρασκευή γεμιστής ελιάς με διπλή γέμιση λαχανικών (σκόρδου και πιπεριάς χαλαπένιο), σύμφωνα με την αξίωση 1, με παράλληλη διανομή άλμης, αποτελούμενης κατά το ποσοστό του 30% από μητρική άλμη ελιάς, μετά το στάδιο διαλογής και ταξινόμησης κατά μέγεθος, που αποτελεί κρίσιμο σημείο ελέγχου 25 συσχετιζόμενο με την ασφάλεια του προϊόντος και αναπόσπαστο μέρος κάθε τμήματος της επεξεργασίας – τυποποίησης. Τα βασικά συστατικά για την παρασκευή της άλμης είναι: νερό, Αλάτι, Κιτρικό Οξύ, Γαλακτικό Οξύ, Ασκορβικό οξύ στις επιτρεπόμενες ποσότητες του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Το PH διατήρησης των ελιών, είναι 3.60 - 4.00 (κύρια αξίωση).
- 30 4. Η μέθοδος για την παρασκευή γεμιστής ελιάς με διπλή γέμιση λαχανικών (σκόρδου και πιπεριάς χαλαπένιο), σύμφωνα με τις αξιώσεις 1 και 2, που συμπεριλαμβάνει την χρήση σκόρδου διατηρημένου σε άλμη, αποτελούμενη από νερό, αλάτι και κιτρικό οξύ. Το PH του σκόρδου είναι 4.1-4.2 ενώ η συγκέντρωση αλάτος 19-22%(εξαρτημένη αξίωση)
- 35 5. Η μέθοδος για την παρασκευή γεμιστής ελιάς με διπλή γέμιση λαχανικών (σκόρδου και πιπεριάς χαλαπένιο), σύμφωνα με τις αξιώσεις 1,2 και 3, με εξισορρόπηση της γεύσης του σκόρδου – που καταρχήν λόγω της υψηλής αλατοπεριεκτικότητας του κατά τα προλεχθέντα, καθίσταται μη βρώσιμο - με την ελιά, μέσω ειδικής παρασκευασθείσας 40 άλμης, η οποία αποτελείται κατά 40% από φιλτραρισμένη μητρική άλμη ελιάς, ως προϊόν της ζύμωσης της ελιάς και φρέσκο νερό, η δε οξύτητα, ρυθμίζεται με γαλακτικό οξύ. Εναλλακτικά, ως ρυθμιστές οξύτητας μπορούν να χρησιμοποιηθούν κιτρικό ή οξικό οξύ (κύρια αξίωση)

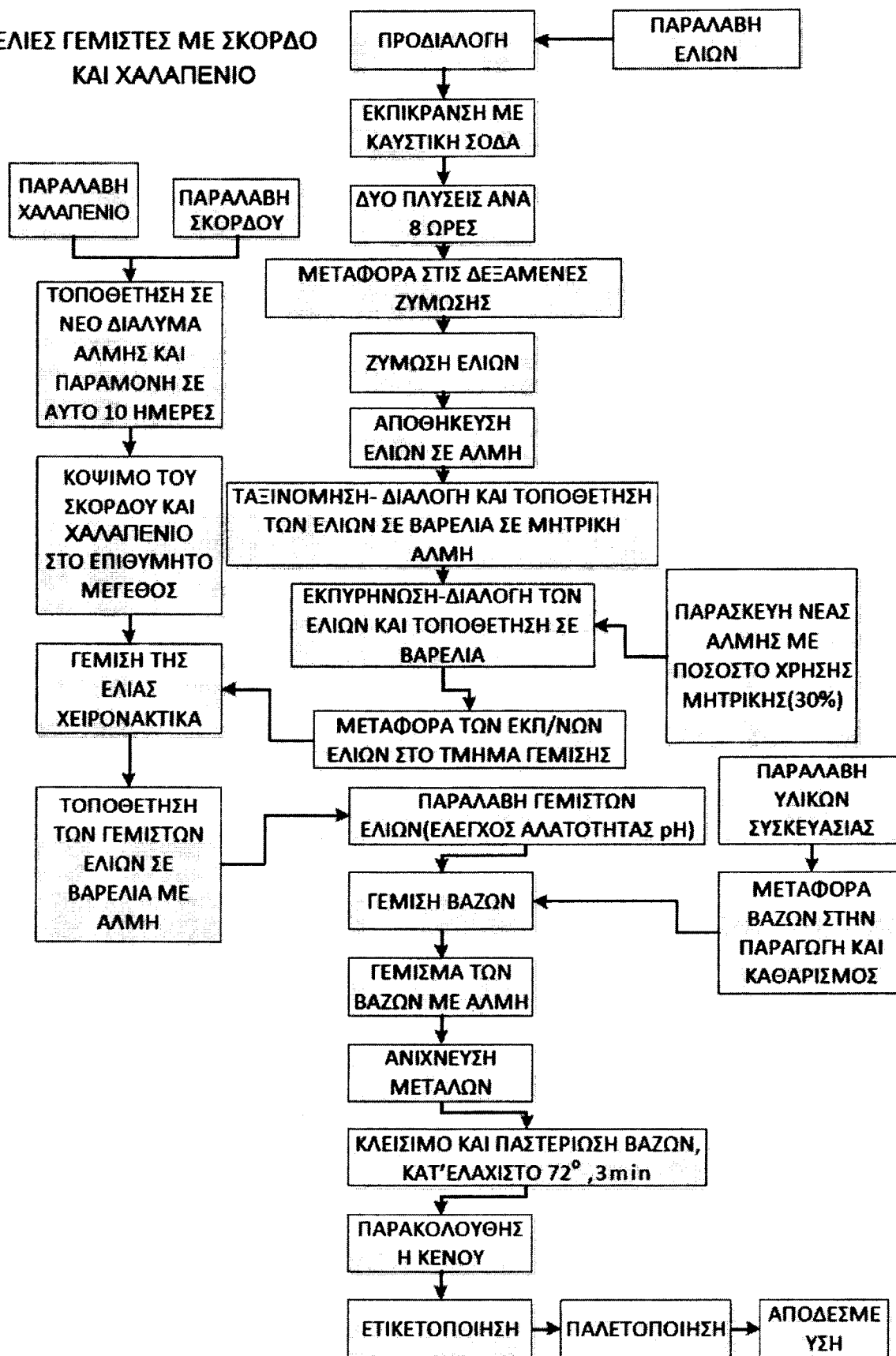
6. Η μέθοδος για την παρασκευή γεμιστής ελιάς με διπλή γέμιση λαχανικών (σκόρδου και
 45 πιπεριάς χαλαπένιο), σύμφωνα με σύμφωνα σύμφωνα με τις αξιώσεις 1,2 και 3, που
 συμπεριλαμβάνει την χρήση πιπεριάς διατηρημένης σε άλμη, αποτελούμενη από Νερό,
 Αλάτι, Χλωριούχο ασβέστιο, μεταδιθειώδες κάλιο. Το τελευταίο συμβάλλει στην
 διατήρηση χρώματος της πιπεριάς χαλαπένιο. Το δε PH εξισορροπείται στην περιοχή 3.1-
 3.60 και το ποσοστό άλατος στο 4%-6%. Η συγκέντρωση των προερχόμενων από την
 50 πιπεριά θειωδών, στο στάδιο αυτό, ανέρχεται στη μέγιστη τιμή των 100mg/ kg. Με την
 εν λόγω επεξεργασία, το προϊόν μπορεί να διατηρηθεί για 12 μήνες σε συνθήκες
 περιβάλλοντος. (κύρια αξίωση)

7. Η μέθοδος για την παρασκευή γεμιστής ελιάς με διπλή γέμιση λαχανικών (σκόρδου και
 55 πιπεριάς χαλαπένιο), σύμφωνα με τις αξιώσεις 1,2,3 και 6 με επιπλέον επεξεργασία της
 πιπεριάς χαλαπένιο, που καθίσταται απαραίτητη προς εξισορρόπηση της γεύσης της
 πιπεριάς με την ελιά. Ειδικότερα, πριν τη γέμιση των ελιών θα παρασκευάζεται άλμη
 διατήρησης της πιπεριάς, η οποία αποτελείται κατά 50% από φιλτραρισμένη μητρική
 άλμη ελιάς - ως προϊόν της τελικής ζύμωσης της ελιάς- και φρέσκο νερό, ενώ ως ρυθμιστές
 60 οξύτητας μπορούν να χρησιμοποιηθούν κιτρικό ή οξικό οξύ. Η παρασκευή και χρήση της
 δεύτερης αυτής άλμης, αφενός αποσκοπεί στην απομάκρυνση των θειωδών από το τελικό
 προϊόν, ώστε να καταλήγουμε σε ποσότητα μικρότερη από 10 mg/ kg - προκειμένου να
 αποκλειστεί η πιθανότητα αλλεργικής αντίδρασης στις ευαίσθητες για αλλεργίες ομάδες
 του πληθυσμού - και αφετέρου, εγγυάται τα ιδανικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των
 65 πιπεριών που θα χρησιμοποιηθούν προς γέμιση των ελιών (εξαρτημένη αξίωση)

8. Η μέθοδος για την παρασκευή γεμιστής ελιάς με διπλή γέμιση λαχανικών (σκόρδου και
 πιπεριάς χαλαπένιο), σύμφωνα με τις αξιώσεις 1,2,3,4,5,6,7 με θερμική επεξεργασία,
 που διενεργείται στους -72°C, για 3 min τουλάχιστον στο «ψυχρό σημείο» του τροφίμου.
 70 Η εφαρμογή της εν λόγω συνθήκης παστερίωσης, μπορεί να γίνει μόνο εφόσον τηρηθούν
 οι προαναφερθέντες προδιαγραφές των υλών, με κυριότερους παραμέτρους το PH και
 την αλατοπεριεκτικότητα (εξαρτημένη αξίωση)

ΣΧΕΔΙΟ 1

**ΕΛΙΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ
ΚΑΙ ΧΑΛΑΠΕΝΙΟ**





ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ
(Ο.Β.Ι.)

ΤΕΛΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ ΕΡΕΥΝΑΣ

Αριθμός αίτησης

20180100492

ΕΓΓΡΑΦΑ ΘΕΩΡΟΥΜΕΝΑ ΩΣ ΣΧΕΤΙΚΑ			
Κατηγορία	Σχετικό έγγραφο με επισήμανση, όπου χρειάζεται, των σχετικών παραγράφων	Σχετικό με αξίωση	Διεθν. Ταξινόμηση Int. CL 01/01/2020(AL)
X	GRXP2019102 / (SANCHEZ GOMEZ A.H., et al.) 2006	1,2	
Y	"Elaboration of table olives" Grasas y Aceites, 57(1), Enero-Marzo, 86 - 94, 2006 *σελ. 87 - 89, παράγραφοι 2.1 - 2.4*	3-8	A23L 19/00
Y	US2003198717 A1 / (SIGAL A., et al.) 23.10.2003 *σελ. 4, παράγραφοι 42 - 44* *σελ. 5, παράγραφος 54*	3	
Y	GRXP2019103 / (PEREZ-DIAZ, I. M., et al.) 08.2015 "Fermented and acidified vegetables" Compendium of Methods for the Microbiological examination of Foods, Chapter 51, APHA Press Ανακτήθηκε από το διαδίκτυο, fbns.ncsu.edu/USDAARS/ Acrobatpubs/P376-400/p390.pdf *σελ. 4, αριστερή στήλη, 2η παράγραφος* *σελ. 1, Introduction*	4	Τεχνικά πεδία που ερευνήθηκαν
Y	WO2016156004 A1 / (NESTEC S.A.) 06.10.2016 *σελ. 9, σειρές 10 - 28*	4	A23L
Y	ES2012115 A6 / (SADRYM) 01.03.1990 *αγγλική μετάφραση της περιγραφής*	5,7,8	
Y	XP028067095 / (MUJICA-PAZ H., et al.) 2006 "Vacuum pulse and brine composition effect on pickling kinetics"	6	

Ημερομηνία περάτωσης της έρευνας : 11/03/2020

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΔΗΛΟΥΜΕΝΩΝ ΕΓΓΡΑΦΩΝ

X: ιδιαίτερα σχετικό αν ληφθεί μεμονωμένα
Y: ιδιαίτερα σχετικό αν συνδυαστεί με άλλο έγγραφο της ίδιας κατηγορίας
A: τεχνολογικό υπόβαθρο
O: μη έγγραφη αποκάλυψη
P: ενδιάμεσο έγγραφο

T: βασική θεωρία ή αρχή στην οποία βασίζεται η εφεύρεση
E: προγενέστερα δίπλωμα ευρεσιτεχνίας, το οποίο δημοσιεύτηκε την ημερομηνία κατάθεσης ή μετά από αυτήν
D: έγγραφο αναφερόμενο στην αίτηση
I: έγγραφο αναφερόμενο για άλλους λόγους

Δ: μέλος της ίδιας οικογένειας ευρεσιτεχνιών, αντίστοιχο έγγραφο

ΠΑΥΛΟΥ ΚΥΡΙΑΚΟΥ
ΒΕΣΤΑΣΤΡ.Α



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ
(O.B.I.)

ΤΕΛΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ ΕΡΕΥΝΑΣ

Αριθμός αίτησης
20180100492

ΕΓΓΡΑΦΑ ΘΕΩΡΟΥΜΕΝΑ ΩΣ ΣΧΕΤΙΚΑ			
Κατη- γορία	Σχετικό έγγραφο με επισήμανση, όπου χρειάζεται, των σχετικών παραγράφων	Σχετικό με αξίωση	Διεθν. Ταξινόμηση Int. CL 01/01/2020(AL)
	of whole jalapeno pepper" Innovative Food Science and Emerging Technologies, 7, 195 - 202 *σελ. 196, παρ. 2.3 Pickling experiments*		A23L 19/00
			Τεχνικά πεδία που ερευνήθηκαν
			A23L
Ημερομηνία περάτωσης της έρευνας : 11/03/2020			
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΔΗΛΟΥΜΕΝΩΝ ΕΓΓΡΑΦΩΝ			
X: ιδιαίτερα σχετικό αν ληφθεί μεμονωμένα Y: ιδιαίτερα σχετικό αν συνδυαστεί με άλλο έγγραφο της ίδιας κατηγορίας A: τεχνολογικό υπόβαθρο O: μη έγγραφη αποκάλυψη P: ενδιάμεσο έγγραφο T: βασική θεωρία ή αρχή στην οποία βασίζεται η εφεύρεση E: προγενέστερο δίπλωμα ευρεσιτεχνίας, το οποίο δημοσιεύτηκε την ημερομηνία κατάθεσης ή μετά από αυτήν D: έγγραφο αναφερόμενο στην αίτηση L: έγγραφο αναφερόμενο για άλλους λόγους Δ: μέλος της ίδιας οικογένειας ευρεσιτεχνιών, αντίστοιχο έγγραφο			



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ
(ΟΒΙ)

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΓΝΩΜΗ

Αρ. φακέλου:	Ημερομηνία κατάθεσης (ημέρα/μήνας/έτος) 01/11/2018	Ημερομηνία προτεραιότητας (ημέρα/μήνας/έτος) -	Αρ. αίτησης: 20180100492
Διεθνής Ταξινόμηση Ευρεσιτεχνιών (IPC) A23L19/05			
Αιτών ΔΕΑΣ Α.Ε.			

Η παρούσα γνώμη περιέχει επισημάνσεις αναφερόμενες στα ακόλουθα:

- ☒ Πλαίσιο αρ. I Θεμελίωση της γνώμης
- ☐ Πλαίσιο αρ. II Προτεραιότητα
- ☐ Πλαίσιο αρ. III Μη θεμελίωση της γνώμης όσον αφορά το νέον, το εφευρετικό βήμα και τη βιομηχανική εφαρμογή
- ☐ Πλαίσιο αρ. IV Έλλειψη ενότητας στην εφεύρεση
- ☒ Πλαίσιο αρ. V Αιτιολογημένη δήλωση αναφορικά με το νέο, το εφευρετικό βήμα ή τη βιομηχανική εφαρμογή- αναφορές και επεξηγήσεις της δήλωσης
- ☐ Πλαίσιο αρ. VI Ορισμένα αναφερόμενα έγγραφα
- ☐ Πλαίσιο αρ. VII Ορισμένες ελλείψεις στην αίτηση
- ☒ Πλαίσιο αρ. VIII Ορισμένες παρατηρήσεις στην αίτηση

	Εξεταστής Κ. ΓΛΥΝΟΥ
--	------------------------

ΠΑΝΝΗ ΣΤΑΥΡΟΥΛΑΚΗ 5 (πρώην ΠΑΝΤΑΝΑΣΣΗΣ), 151 25 ΠΑΡΑΔΕΙΣΟΣ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ
ΤΗΛ.: 2106183595 – FAX: 2106819231
<http://www.obl.gr>



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ
(ΟΒΙ)

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΓΝΩΜΗ

Πλαίσιο αρ. Ι Θεμελίωση της παρούσας γνώμης

1. Η παρούσα γνώμη θεμελιώθηκε με βάση το τελευταίο σύνολο αξιώσεων που κατατέθηκε πριν την έναρξη της έρευνας (Αρ. 8, παρ. 3, Ν. 1733/1987) και τις παρατηρήσεις που κατατέθηκαν στις 17.02.2020 με αριθμό πρωτοκόλλου 2136.
2. Αναφορικά με αλληλουχίες νουκλεοτιδίων και/ή αμινοξέων οι οποίες αποκαλύπτονται στην αίτηση, η παρούσα γνώμη θεμελιώθηκε με βάση:
 - α. Τύπος του υλικού
 - ☐ κατάλογος αλληλουχιών
 - ☐ πίνακας(ες) αναφερόμενος(οι) στον κατάλογο αλληλουχιών
 - β. Διαμόρφωση του υλικού
 - ☐ έντυπη
 - ☐ σε ηλεκτρονική μορφή
 - γ. Χρόνος κατάθεσης/παροχής
 - ☐ περιέχεται στην αίτηση όπως κατατέθηκε
 - ☐ κατατέθηκε μαζί με την αίτηση σε ηλεκτρονική μορφή
 - ☐ παρασχέθηκε στη συνέχεια για την έρευνα
3. ☐ Επιπλέον, στην περίπτωση κατάθεσης ή παροχής καταλόγου αλληλουχιών και/ή πίνακα που αναφέρεται σ' αυτόν σε περισσότερες από μία εκδόσεις ή περισσότερα από ένα αντίγραφα, παρασχέθηκαν αναλόγως οι απαιτούμενες δηλώσεις ότι οι πληροφορίες στα επακόλουθα ή επιπρόσθετα αντίγραφα ταυτίζονται με αυτές στην αίτηση όπως κατατέθηκε ή ότι δεν επεκτείνονται πέραν της αίτησης όπως κατατέθηκε.
4. Επιπλέον σχόλια:



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ
(ΟΒΙ)

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΓΝΩΜΗ

Πλαίσιο αρ. V	Αιτιολογημένη δήλωση αναφορικά με το νέο, το εφευρετικό βήμα ή τη βιομηχανική εφαρμογή· αναφορές και επεξηγήσεις της δήλωσης
----------------------	---

1. Δήλωση

Νέο (N)

Ναι: Αξιώσεις 1-8
Όχι: Αξιώσεις

Εφευρετικό βήμα (ΕΒ)

Ναι: Αξιώσεις
Όχι: Αξιώσεις 1-8

Βιομηχανική εφαρμογή (ΒΕ)

Ναι: Αξιώσεις 1-8
Όχι: Αξιώσεις

2. Αναφορές και επεξηγήσεις



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ
(ΟΒΙ)

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΓΝΩΜΗ

Προηγούμενη στάθμη της τεχνικής

Στην παρούσα αιτιολογημένη γνώμη γίνεται αναφορά στα ακόλουθα έγγραφα, τα οποία περιλαμβάνονται στην έκθεση έρευνας και αριθμούνται ως εξής:

- D1: GRXP2019102 (SANCHEZ GOMEZ A., et al.)
- D2: US2003198717 A1 (SIGAL A., et al.)
- D3: GRXP2019103 (PEREZ-DIAZ I.M., et al.)
- D4: WO2016155004 A1 (NESTEC S.A.)
- D5: ES2012115 A6 (RACIONALIZACION Y MECANIZACION)
- D6: XP028057095 (MUJICA-PAZ H., et al.)

Νέο

Αξιώσεις 1-8

Έγγραφο D1

Το έγγραφο D1 (Παράγραφος 2 Spanish style green olives, και πιο συγκεκριμένα σελ. 87, σχήμα 1, σελ. 89, δεξιά στήλη, 2^η παράγραφος) αποκαλύπτει μέθοδο παρασκευής γεμιστής ελιάς κατά την οποία η διατήρηση των γεμιστών ελιών μπορεί να γίνει σε μητρική άλμη ελιάς. Το αντικείμενο της αξίωσης 1 είναι νέο προς το D1, διότι η μέθοδος αφορά παρασκευή γεμιστής ελιάς με διπλή γέμιση λαχανικών, συγκεκριμένα με γέμιση σκόρδου και πιπεριάς χαλαπένιο, με τη χρήση ποσοστού μητρικής άλμης ελιάς ενώ στο D1 δεν αναφέρεται το είδος της γέμισης.

Οι αξιώσεις 2 – 8 εξαρτώνται από την αξίωση 1, συνεπώς το αντικείμενο τους είναι επίσης νέο.

Εφευρετικό βήμα

Αξίωση 1

Έγγραφο D1

ΠΑΝΝΗ ΣΤΑΥΡΟΥΛΑΚΗ 5 (πρώην ΠΑΝΤΑΝΑΣΣΗΣ), 151 25 ΠΑΡΑΔΕΙΣΟΣ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ
ΤΗΛ.: 2106183595 – FAX: 2106819231
<http://www.obl.gr>



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ
(ΟΒΙ)

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΓΝΩΜΗ

Το έγγραφο D1 είναι η πλησιέστερη στάθμη της τεχνικής για το αντικείμενο των αξιώσεων 1-8.

Η διαφορά της αξίωσης 1 από το D1 είναι ότι στη μέθοδο παρασκευής της γεμιστής ελιάς χρησιμοποιείται γέμιση από σκόρδο και πιπεριά. Ωστόσο, η ύπαρξη της διπλής γέμισης δεν φαίνεται να επιλύει κάποιο τεχνικό πρόβλημα, αλλά να προτείνεται ως εναλλακτική υλοποίηση του επινοήματος. Συνεπώς, η αξίωση 1 δεν φαίνεται να περιλαμβάνει εφευρετικό βήμα λαμβάνοντας υπόψη το έγγραφο D1.

Αξιώσεις 2 – 8

Έγγραφα D1 – D6

Στις αξιώσεις 2 – 8 αναφέρονται τα διάφορα στάδια κατεργασίας των πρώτων υλών, της ελιάς, του σκόρδου και της πιπεριάς πριν το γέμισμα της ελιάς καθώς και η παστερίωση του τελικού προϊόντος. Ως πλησιέστερη στάθμη της τεχνικής για αυτές τις αξιώσεις θεωρείται το έγγραφο D1, στο οποίο αποκαλύπτονται τα στάδια της μεθόδου παρασκευής γεμιστής ελιάς (σελ. 87, σχήμα 1). Η διαφορά των αξιώσεων 2 – 8 από την πλησιέστερη στάθμη της τεχνικής, έγκειται αφενός στη χρήση μητρικής άλμης στην προκατεργασία των πρώτων υλών, αφετέρου στη γέμιση της ελιάς που προσδιορίζεται συγκεκριμένα ως σκόρδο και πιπεριά χαλαπένιο. Όπως αναφέρθηκε και παραπάνω το είδος της γέμισης δεν φαίνεται να επιλύει κάποιο τεχνικό πρόβλημα. Το τεχνικό πρόβλημα που πραγματεύεται η παρούσα αίτηση είναι η ενίσχυση και η εξισορρόπηση των γεύσεων της ελιάς, του σκόρδου και της πιπεριάς (Περιγραφή σελ. 1, σειρές 28 – 31). Η λύση που προτείνεται στις αξιώσεις 2 – 8 είναι η χρήση της μητρικής άλμης της ελιάς σε συγκεκριμένα ποσοστά, στην προκατεργασία των πρώτων υλών. Η μητρική άλμη ελιάς έχει χρησιμοποιηθεί σε μεθόδους παρασκευής βρώσιμων ελιών γεμιστών ή μη και αποκαλύπτεται στα έγγραφα D1, D2 και D5. Αναλυτικά:

Η αξίωση 2 εξαρτάται από την 1 και αποκαλύπτει επιπλέον τα στάδια της εκπίκρασης των αρχικά ταξινομημένων κατά μέγεθος ελιών με καυστική σόδα, τις διαδοχικές πλύσεις, τη ζύμωση, τη διατήρηση των ελιών σε άλμη από τη ζύμωση της ελιάς με ποσοστό άλατος 7 – 9% και υψηλής οξύτητας. Τα παραπάνω στάδια χρησιμοποιούνται στην κατεργασία ιδιαίτερα των πράσινων ελιών Ισπανικού τύπου και είναι γνωστά και προφανή στον ειδικό της τεχνικής,



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ
(ΟΒΙ)

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΓΝΩΜΗ

αναφέρονται δε αναλυτικά στο έγγραφο D1 (σελ. 87 – 89, Παράγραφοι 2.1 – 2.4). Επομένως, η αξίωση 2 δεν περιλαμβάνει εφευρετικό βήμα λαμβάνοντας υπόψη το έγγραφο D1.

Η αξίωση 3 εξαρτάται από την αξίωση 1. Τα επιπλέον τεχνικά χαρακτηριστικά που αναφέρει είναι η διανομή μητρικής άλμης κατά ποσοστό 30% στις ελιές μετά το στάδιο διαλογής και ταξινόμησης, η διατήρηση τους σε pH 3.6 – 4, καθώς και η σύσταση της αρχικής άλμης, η οποία αποτελείται από νερό, αλάτι, κιτρικό οξύ, γαλακτικό οξύ και ασκορβικό οξύ.

Η διαφορά της αξίωσης 3 από την πλησιέστερη στάθμη της τεχνικής, δηλ. το έγγραφο D1 έγκειται στη χρήση μητρικής άλμης κατά 30% στο στάδιο διατήρησης των ελιών πριν τη γέμιση τους.

Το τεχνικό πρόβλημα όπως διατυπώθηκε παραπάνω λύνεται στην αξίωση 3 με αντικατάσταση της αρχικής άλμης με μητρική άλμη ελιάς κατά ποσοστό 30%. Το έγγραφο D2 (σελ. 4, παράγραφοι 42 – 44) αποκαλύπτει τη χρήση μητρικής άλμης 1 – 20% για την ενίσχυση της γεύσης των ελιών. Η διαφορά στα ποσοστά της μητρικής άλμης δεν φαίνεται να επιλύει κάποιο τεχνικό πρόβλημα, εξάλλου και στο D2 (σελ. 5, παράγραφος 54) επιβεβαιώνεται ότι η επιλογή του ποσοστού εξαρτάται από την τελική επιθυμητή γεύση. Ως εκ τούτου, η αξίωση 3 στερείται εφευρετικού βήματος αν ληφθούν υπόψη σε συνδυασμό μεταξύ τους τα έγγραφα D1 και D2.

Η αξίωση 4 εξαρτάται από την αξίωση 2 και επιπλέον αποκαλύπτει ότι το σκόρδο που χρησιμοποιείται στη μέθοδο παρασκευής γεμιστής ελιάς είναι αρχικά διατηρημένο σε άλμη που αποτελείται από νερό, αλάτι 19 – 22%, και κιτρικό οξύ σε pH 4.1 – 4.2. Η διαφορά της αξίωσης 4 από το έγγραφο D1 είναι η συντήρηση του σκόρδου πριν τη χρήση του για το γέμισμα της ελιάς. Τα τεχνικά χαρακτηριστικά που διαφοροποιούν την αξίωση 4 από το D1 δεν φαίνεται να συνεισφέρουν σε ένα κοινό τεχνικό αποτέλεσμα με τα υπόλοιπα τεχνικά χαρακτηριστικά, αντίθετα επιλύεται ένα νέο διακριτό τεχνικό πρόβλημα. Το αντικειμενικό τεχνικό πρόβλημα αυτό διαμορφώνεται ως: «Ασφαλής διατήρηση του σκόρδου πριν τη χρήση του για τη γέμιση της ελιάς». Η λύση που προτείνεται στην αξίωση 4 είναι η διατήρηση του σκόρδου σε όξινη άλμη. Η όξινη ζύμωση των λαχανικών και φρούτων ως μέσο συντήρησης και αποθήκευσης τους είναι ήδη γνωστή, ενδεικτικά γίνεται αναφορά στο D3 (σελ. 4, αριστερή στήλη, 2^η παράγραφος, καθώς και στη σελ. 1, Introduction) αλλά και στο έγγραφο D4 (σελ. 9, σειρές 10 – 28). Η αξίωση 4 στερείται εφευρετικού βήματος αν ληφθούν υπόψη σε συνδυασμό μεταξύ τους τα έγγραφα D1 και D3 ή D1 και D4.

ΓΙΑΝΝΗ ΣΤΑΥΡΟΥΛΑΚΗ 5 (πρώην ΠΑΝΤΑΝΑΣΣΗΣ), 151 25 ΠΑΡΑΔΕΙΣΟΣ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ
ΤΗΛ.: 2106183595 – FAX: 2106819231
<http://www.obl.gr>



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ
(OBI)

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΓΝΩΜΗ

Η αξίωση 5 εξαρτάται από την αξίωση 2 και η διαφορά της από την πλησιέστερη στάθμη της τεχνικής, δηλ. το έγγραφο D1 είναι η χρήση φιλτραρισμένης μητρικής άλμης ελιάς κατά ποσοστό 40% για την προκατεργασία του σκόρδου. Το τεχνικό πρόβλημα που πραγματεύεται η αίτηση, όπως αυτό διατυπώθηκε παραπάνω, επιλύεται στην αξίωση 5 με αντικατάσταση της αρχικής άλμης στην οποία βρίσκεται το σκόρδο με φιλτραρισμένη μητρική άλμη ελιάς κατά ποσοστό 40%. Το έγγραφο D5 (αγγλική μετάφραση της Περιγραφής) αποκαλύπτει τη χρήση μητρικής άλμης για την κατεργασία της γέμισης πριν το στάδιο γεμίσματος της ελιάς. Τα ποσοστά στα οποία χρησιμοποιείται η μητρική άλμη επίσης είναι γνωστά από το D5. Συνεπώς, τα έγγραφα D1 και D5 σε συνδυασμό μεταξύ τους στερούν από την αξίωση 5 το εφευρετικό βήμα.

Η αξίωση 6 εξαρτάται από την αξίωση 2. Η διαφορά της αξίωσης 6 από το έγγραφο D1 είναι η συντήρησης της πιπεριάς πριν τη χρήση της για το γέμισμα της ελιάς. Όπως και στην αξίωση 4, έτσι και στην αξίωση 6 διαμορφώνεται ένα διαφορετικό αντικειμενικό τεχνικό πρόβλημα ως: «Ασφαλής διατήρηση της πιπεριάς πριν τη χρήση της για τη γέμιση της ελιάς». Η λύση που προτείνεται στην αξίωση 6 είναι η διατήρηση της πιπεριάς σε άλμη, αποτελούμενη από νερό, αλάτι 4 – 6%, χλωριούχο ασβέστιο, μεταδιθειώδες κάλιο, σε pH 3.1 – 3.6. Η ζύμωση της πιπεριάς που προτείνεται στην αξίωση 6 ως λύση του προβλήματος είναι ήδη ευρέως γνωστή. Το έγγραφο D6 (σελ. 196, παρ. 2.3 Pickling experiments) αποκαλύπτει τη σύσταση της άλμης για τη διατήρηση της πιπεριάς. Η αξίωση 6 στερείται εφευρετικού βήματος αν ληφθούν υπόψη σε συνδυασμό μεταξύ τους τα έγγραφα D1, D6.

Η αξίωση 7 εξαρτάται από την αξίωση 6 και η διαφορά της από την πλησιέστερη στάθμη της τεχνικής, δηλ. το έγγραφο D1 είναι η χρήση 50% φιλτραρισμένης μητρικής άλμης ελιάς στην προκατεργασία της πιπεριάς. Το τεχνικό πρόβλημα που πραγματεύεται η αίτηση, όπως αυτό διατυπώθηκε παραπάνω, επιλύεται στην αξίωση 7 με αντικατάσταση της αρχικής άλμης στην οποία βρίσκεται η πιπεριά με φιλτραρισμένη μητρική άλμη ελιάς κατά ποσοστό 50%. Το έγγραφο D5 (αγγλική μετάφραση της περιγραφής) αποκαλύπτει τη χρήση μητρικής άλμης για την κατεργασία της γέμισης πριν το στάδιο γεμίσματος της ελιάς. Τα ποσοστά στα οποία χρησιμοποιείται η μητρική άλμη είναι γνωστά από το D5. Συνεπώς, τα έγγραφα D1 και D5 σε συνδυασμό μεταξύ τους στερούν από την αξίωση 7 το εφευρετικό βήμα.



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ
(ΟΒΙ)

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΓΝΩΜΗ

Η αξίωση 8 εξαρτάται από την αξίωση 7. Η διαφορά της αξίωσης από την πλησιέστερη στάθμη της τεχνικής, είναι οι συνθήκες της παστερίωσης, στο έγγραφο D1 η παστερίωση γίνεται στους 80 °C. Ο ειδικός στην τεχνική γνωρίζει ότι στην παστερίωση των πράσινων ελιών ως μικροοργανισμός αναφοράς θεωρούνται τα προπιονικά βακτήρια, άρα η ελάχιστη θερμοκρασία που απαιτείται κατά την παστερίωση είναι οι 62.4 °C για 15 λεπτά, ή μεγαλύτερες θερμοκρασίες για μικρότερο χρόνο. Συνεπώς η επιλογή των 72 °C για 3 λεπτά, θεωρείται προφανής. Ως εκ τούτου, ο συνδυασμός των εγγράφων D1 και D5 στερούν από την εξαρτημένη αξίωση 8 το εφευρετικό βήμα.

Βιομηχανική εφαρμογή

Το αντικείμενο των αξιώσεων 1 –8 είναι επιδεκτικό βιομηχανικής εφαρμογής.

Σχετικά με το Πλαίσιο αρ. VIII: Ορισμένες παρατηρήσεις στην αίτηση

Οι εξαρτημένες αξιώσεις είναι ασαφώς συνδεδεμένες μεταξύ τους, επιπλέον η υπόδειξη σε παρένθεση στο τέλος κάθε αξίωσης ως προς το αν είναι κύρια ή εξαρτημένη δεν λαμβάνεται υπόψη, δεδομένου ότι η αίτηση μπορεί να περιέχει μία κύρια αξίωση για μέθοδο παραγωγής ενός προϊόντος. Λόγω της ασάφειας στη σύνδεση των εξαρτημένων αξιώσεων, λαμβάνεται υπόψη η σύνδεση όπως σημειώνεται παραπάνω στην αιτιολογημένη γνώμη.

Η χρήση της λέξης «περισσότερα» στην κύρια αξίωση 1 εισάγει ασάφεια στην αξίωση, δηλαδή δεν είναι σαφές αν η μητρική άλμη χρησιμοποιείται σε ένα, δύο ή σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.

Τέλος, όλες οι αξιώσεις εκτός από τεχνικά χαρακτηριστικά περιλαμβάνουν και επιθυμητά αποτελέσματα ή πλεονεκτήματα.