

(19)



Οργανισμός
Βιομηχανικής
Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ)



(21) Αριθμός αίτησης:

GR 20220100468

(12)

ΑΙΤΗΣΗ ΔΙΠΛΩΜΑΤΟΣ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ (Α)

(41) Ημ/νία Δημοσίευσης: **03.12.2023**

(51) Διεθνής Ταξινόμηση (Int. Cl.):

(11) Αριθμός Χορήγησης:

A23L 13/40 ^(2023.01)

A23L 13/60 ^(2023.01)

(22) Ημ/νία Κατάθεσης:

03.06.2022

(43) Ημ/νία Δημοσίευσης της Αίτησης:
10.01.2024 ΕΔΒΙ 12/2023

(73) Δικαιούχος (οι):

ΜΠΕΛΛΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΧΡΗΣΤΟΥ; ΒΙΠΕ Φλώρινας, 53100
ΦΛΩΡΙΝΑ (ΦΛΩΡΙΝΑΣ) - GR.

(71) Αρχικός (οί) Καταθέτης (ες):
ΜΠΕΛΛΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΧΡΗΣΤΟΥ; ΒΙΠΕ Φλώρινας, 53100
ΦΛΩΡΙΝΑ (ΦΛΩΡΙΝΑΣ) - GR.

(72) Εφευρέτης (ες):

ΜΠΕΛΛΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΧΡΗΣΤΟΥ; , GR.

(54) Τίτλος (Ελληνικά)

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ

(54) Τίτλος (Αγγλικά)

COUNTRY SAUSAGE WITH RED PEPPER

(57) Περίληψη

Λουκάνικο χωριάτικο με κόκκινη πιπεριά, θερμικής επεξεργασίας ή μη θερμική επεξεργασία, λουκάνικα στα οποία έχουμε αντικαταστήσει αντιοξειδωτικών-ρυθμιστών οξύτητας με φυσικό αντιοξειδωτικό που υπάρχει στα συστατικά της κόκκινης πιπεριάς. Με την προσθήκη της κόκκινης πιπεριάς στο προϊόν μας έχουμε την χαρακτηριστική γλυκιά γεύση που τροποποιεί την γεύση κρέατος, μας παρέχει την γλυκιά γεύση, πλούσια πηγή βιταμινών, Βιταμίνη Α, C και φολικού οξέος ένα ισχυρό αντιοξειδωτικό.

G R 2 0 2 2 0 1 0 0 4 6 8

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ

5

Λουκάνικο χωριάτικο με κόκκινη πιπεριά, θερμικής επεξεργασίας ή μη θερμική επεξεργασία, λουκάνικα στα οποία έχουμε αντικαταστήσει αντιοξειδωτικών-ρυθμιστών οξύτητας με φυσικό αντιοξειδωτικό που υπάρχει στα συστατικά της κόκκινης πιπεριάς.

10

Με την προσθήκη της κόκκινης πιπεριάς στο προϊόν μας έχουμε την χαρακτηριστική γλυκιά γεύση που τροποποιεί την γεύση κρέατος, μας παρέχει την γλυκιά γεύση, πλούσια πηγή βιταμινών, Βιταμίνη Α, C και φυλικού οξέος ένα ισχυρό αντιοξειδωτικό.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ

- 5** Η παρούσα εφεύρεση αφορά ένα αλλαντικό από σύγκοπτο (κιμαδοποιημένο) κρέας και την προσθήκη κόκκινης πιπεριάς, προϊόν θερμικής επεξεργασίας ή μη θερμικής επεξεργασίας, από λεπτοκομμένα κομμάτια κρέατος.
- 10** Έχει επαρκή συνεκτικότητα ώστε να ψήνεται, σε σχάρα, τηγάνι, φούρνο, σε βρασμό, και στον ατμό.
- 15** Αφορά ένα λουκάνικο χωριάτικο με προσθήκη κόκκινης πιπεριάς και ο επιδιωκόμενος σκοπός είναι να προτείνει στον καταναλωτή ένα προϊόν με έμφαση στην προσθήκη κόκκινης πιπεριάς, που θα συνθέτουν την τοπική συνταγή της περιοχής μας, θα μας παρέχει την γλυκιά γεύση, τα μοναδικά χαρακτηριστικά σε συνδυασμό με τα μπαχαρικά όπως το κρεμμύδι, το θυμάρι, το μπούκοβο, το πιπέρι, το κόλιανδρο και το σκόρδο.
- 20** Η κόκκινη πιπεριά είναι πλούσια πηγή σε βιταμίνη Α, C , φιλικού οξέος, λικοπένιο, ένα ισχυρό αντιοξειδωτικό, που θα παρέχει οφέλη στον ανθρώπινο οργανισμό.
- 25** Σε ένα συγκεκριμένο παράδειγμα, η πρώτη ύλη είναι κρέας είτε χοιρινό είτε μοσχαρίσιο σε μορφή κιμά αλεσμένα σε χονδρά κομμάτια κρέατος , με την προσθήκη της κόκκινης πιπεριάς είτε κατεψυγμένη, είτε νωπή, είτε κονσερβοποιημένη έτσι ώστε να γίνει τροποποίηση της γεύσης κρέατος με την προσθήκη της παρουσίας της.
- 30** Η εφεύρεση αναφέρεται, σε προϊόντα κρέατος θερμικής και μη θερμικής επεξεργασίας, τα οποία περιέχουν κόκκινη πιπεριά, πλούσια πηγή βιταμινών, ένα ισχυρό αντιοξειδωτικό που αντικαθιστά την προσθήκη ρυθμιστών οξύτητας.
- 35** Πλεονεκτήματα της εφεύρεσης είναι ότι χρησιμοποιώντας την προσθήκη κόκκινης πιπεριάς στο προϊόν μας έχουμε: τροποποίηση της γεύσης κρέατος, μας παρέχει την γλυκιά γεύση, πλούσια πηγή βιταμινών, Βιταμίνη Α, C και φιλικού οξέος ένα ισχυρό αντιοξειδωτικό.

ΑΞΙΩΣΕΙΣ

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ

- 5** Αντικατάσταση αντιοξειδωτικών- ρυθμιστών οξύτητας από τα συστατικά που εμπεριέχονται στην κόκκινη πιπεριά.
- 10** Τα συνήθη προϊόντα κρέατος, (λουκάνικα, σαλάμια) περιέχουν εκτός των άλλων, αντιοξειδωτικά- ρυθμιστές οξύτητας (E300-E399), στην παρούσα εφεύρεση αυτά έχουν αντικατασταθεί από την κόκκινη πιπεριά.
- 15** Ο συνδυασμός της Βιταμίνης Α και τις C που υπάρχει στην κόκκινη πιπεριά, δημιουργούν μια ισχυρή αντιοξειδωτική ικανότητα, σε συνδυασμό όμως με το λυκοπένιο που επίσης περιέχει, έχουμε μια κορυφαία υπερ τροφή.
- 20** Η κόκκινη πιπεριά, θεωρείται υπερ τροφή που προσθέτει πολλά θρεπτικά συστατικά, γλυκιά γεύση και χρώμα στο προϊόν μας.

ΕΚΘΕΣΗ ΕΡΕΥΝΑΣ

Αριθμός αίτησης
20220100468

ΕΓΓΡΑΦΑ ΘΕΩΡΟΥΜΕΝΑ ΩΣ ΣΧΕΤΙΚΑ			
Κατηγορία	Σχετικό έγγραφο με επισήμανση, όπου χρειάζεται, των σχετικών παραγράφων	Σχετικό με αξίωση	Διεθν. Ταξινόμηση Int. Cl. 01/01/2023(AL)
X	KR20150069436 A / (BARUN MOM CO LTD) 23.06.2015 *αγγλική περίληψη* *αγγλική μετάφραση της Περιγραφής, σελ. 2, παρ.10* *αγγλική μετάφραση της Περιγραφής, σελ. 3, παρ. 13* *αγγλική μετάφραση της Περιγραφής, σελ. 4, παρ. 17, 18*	1	A23L 13/40 A23L 13/60
X	ES2061401 A1 / (FRANSISCO TEJEDOR GARCIA S.A.) 01.12.1994 *αγγλική περίληψη* *αγγλική μετάφραση της Περιγραφής, σελ. 8, παρ. 52 - 56* *αγγλική μετάφραση της Περιγραφής, σελ. 9, παρ. 66 - σελ. 10, παρ. 68*	1	
X	GRXP2023042 / 29.05.2022 "https://web.archive.org/web/20220529051652/https://www.kokozis.com/product/λουκανικα-με-φετα/?v=50725d49d336" Ανακτήθηκε από το διαδίκτυο *ολόκληρη η σελίδα 2*	1	Τεχνικά πεδία που ερευνήθηκαν A23L
X	GRXP2023043 / (LUIS MARTINEZ, et al.) 01.11.2006 "Effect of Capsicum annuum (Red Sweet and Cayenne) and Piper nigrum (black and white) pepper powders on the shelf life of fresh pork sausages packaged in modified atmosphere" Journal of Food Science, 71, 1, 48 - 53 *ολόκληρο το έγγραφο*	1	
Ημερομηνία περάτωσης της έρευνας :		03/04/2023	
<p>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΔΗΛΟΥΜΕΝΩΝ ΕΓΓΡΑΦΩΝ</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>&: μέλος της ίδιας οικογένειας ευρεσιτεχνιών, αντίστοιχο έγγραφο</p>			

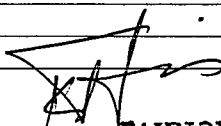
ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΓΝΩΜΗ

Αρ. φακέλου:	Ημερομηνία κατάθεσης (ημέρα/μήνας/έτος) 03.06.2022	Ημερομηνία προτεραιότητας (ημέρα/μήνας/έτος)	Αρ. αίτησης: 20220100468
Διεθνής Ταξινόμηση Ευρεσιτεχνιών (IPC) A23L13/40, A23L13/60			
Αιτών ΜΠΕΛΛΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ			

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 νέον, 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

Εξετ.



**ΕΥΑΓΓΕΛΙΝΟΥ ΚΥΡΙΑΚΗ
ΕΞΕΤΑΣΤΡΙΑ**

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

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΓΝΩΜΗ

Πλαίσιο αρ. I **Θεμελίωση της παρούσας γνώμης**

1. Η παρούσα γνώμη θεμελιώθηκε με βάση το τελευταίο αποδεκτό σύνολο αξιώσεων που κατατέθηκε πριν την έναρξη της Έρευνας/Τελικής Έκθεσης Έρευνας (Αρ. 8, παρ. 3 & 5Α, Ν.1733/1987)
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:

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 ...

Όχι: Αξιώσεις 1

Εφευρετικό βήμα (ΕΒ)

Ναι: Αξιώσεις

Όχι: Αξιώσεις 1

Βιομηχανική εφαρμογή (ΒΕ)

Ναι: Αξιώσεις 1

Όχι: Αξιώσεις

2. Αναφορές και επεξηγήσεις

Δείτε ξεχωριστό φύλλο

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΓΝΩΜΗ

Σχετικά με το Αντικείμενο V

Αιτιολογημένη δήλωση σε σχέση με το νέο, το εφευρετικό βήμα ή τη βιομηχανική εφαρμογή παραπομπές και επεξηγήσεις που δικαιολογούν τέτοια δήλωση

Γίνεται αναφορά στα ακόλουθα έγγραφα:

- D1 KR20150069436 A, BARUN MOM CO LTD, 23.06.2015
D2: ES2061401 A1, FRANCISCO TEJEDOR GARCIA SA, 01.12.1994
D3 GRXP2023042, web.archive.org, 29.05.2022
D4: GRXP2023043, LUIS MARTINEZ, et al., 01.11.2006

Νέο

Οι αξιώσεις δεν φέρουν αρίθμηση, επίσης δεν περιλαμβάνουν προοίμιο που να ορίζει ποιο είναι το αντικείμενο της αξίωσης. Με βάση το κείμενο των αξιώσεων αλλά και την περιγραφή, θεωρήθηκε πως πρόκειται για μια αξίωση (αξίωση 1) και ερευνήθηκε ως: «Λουκάνικο που περιέχει κόκκινη πιπεριά, ενώ δεν περιέχει αντιοξειδωτικά, ρυθμιστές οξύτητας».

Στο έγγραφο D1 αποκαλύπτεται λουκάνικο που περιέχει χοιρινό και κόκκινη πιπεριά (αγγλική περίληψη, αγγλική μετάφραση της Περιγραφής σελ. 2, παρ. 10 και σελ. 3, παρ. 13) χωρίς χημικά πρόσθετα (αγγλική περίληψη), όπου η χρήση της κόκκινης πιπεριάς, λόγω της αντιοξειδωτικής της δράσης, μπορεί να αποκλείσει την χρήση ρυθμιστών οξύτητας (αγγλική μετάφραση της Περιγραφής σελ. 4, παρ. 18).

Στο έγγραφο D2 αποκαλύπτεται η προσθήκη κόκκινης πιπεριάς σε λουκάνικα ως πηγή αντιοξειδωτικών (αγγλική περίληψη).

Στο έγγραφο D3 αποκαλύπτεται λουκάνικο με χοιρινό κρέας, χωρίς συντηρητικά και πρόσθετα, που περιέχει πιπεριά Φλωρίνης (σελ.2).

Στο έγγραφο D4 αποκαλύπτεται η χρήση κόκκινης πιπεριάς, γλυκιάς και καγιέν, σε φρέσκα λουκάνικα από χοιρινό κρέας (περίληψη). Η κόκκινη πιπεριά έχει σαν αποτέλεσμα την αναστολή της λιπιδικής οξείδωσης (σελ. 50, δεξιά στήλη, παράγραφος «lipid oxidation», σελ. 52, Πίνακας 2) την αναστολή της ανάπτυξης μικροβίων (σελ. 51, παράγραφος «Microbial Analysis», σελ. 52, Πίνακας 3) και την παράταση της διάρκειας ζωής των λουκάνικων. (σελ. 52, Παράγραφος «Conclusion»). Επιπλέον, στο D1 αποκαλύπτεται η επίδραση της κόκκινης πιπεριάς στο χρώμα (σελ. 50, αριστερή στήλη, παράγραφος «Colour», σελ. 51, Πίνακας 1) και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των χοιρινών λουκάνικων (σελ.51-52, παράγραφος «Sensory analysis», σελ. 52 Πίνακας 4).

Σύμφωνα με τα παραπάνω, το αντικείμενο της αξίωσης 1 δεν είναι νέο λαμβάνοντας υπόψιν οποιοδήποτε από τα έγγραφα D1-D4.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΓΝΩΜΗ

Εφευρετικό βήμα

Το αντικείμενο της αξίωσης 1 δεν είναι νέο, συνεπώς δεν περιέχει και εφευρετικό βήμα ως προς τα έγγραφα D1-D4.

Βιομηχανική εφαρμογή

Η αξίωση 1 είναι επιδεκτική βιομηχανικής εφαρμογής.