



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2013 00608

(22) Data de depozit: 26.09.2013

(41) Data publicării cererii:  
30.04.2015 BOPI nr. 4/2015

(71) Solicitant:  
• CONSTANTIN DINU ROLAND,  
STR. BUHUȘI NR. 4, BL. 2, SC. 2, ET. 4,  
AP. 61, SECTOR 3, BUCUREȘTI, B, RO

(72) Inventatori:  
• CONSTANTIN DINU ROLAND,  
STR. BUHUȘI NR. 4, BL. 2, SC. 2, ET. 4,  
AP. 61, SECTOR 3, BUCUREȘTI, B, RO

(54) COCKTAIL ÎMBUTELIAT

(57) Rezumat:

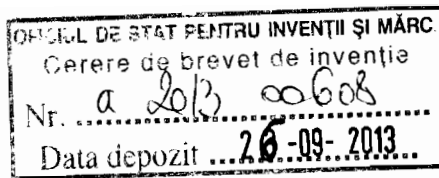
Invenția se referă la un cocktail îmbuteliat. Cocktailul conform invenției este un amestec format ad hoc din alcool alimentar, suc de fructe și condimente sau

esențe alimentare, amestecul fiind stabilizat și ulterior îmbuteliat.

Revendicări: 1  
Figuri: 1

Cu începere de la data publicării cererii de brevet, cererea asigură, în mod provizoriu, solicitantului, protecția conferită potrivit dispozițiilor art.32 din Legea nr.64/1991, cu excepția cazurilor în care cererea de brevet de invenție a fost respinsă, retrasă sau considerată ca fiind retrasă. Întinderea protecției conferite de cererea de brevet de invenție este determinată de revendicările conținute în cererea publicată în conformitate cu art.23 alin.(1) - (3).





- Cocktail îmbuteliat -

Descrierea invenției

Cocktailul îmbuteliat:

- a) Invenția se referă la cocktail\* îmbuteliat și se adresează domeniului industriei alimentare.
- b) Invenția face referire la domeniul industriei alimentare, mai precis domeniul băuturilor alcoolice.
- c) Actualmente cocktailul este un amestec preparat ad-hoc, folosind mai multe băuturi alcoolice și adăugând suc sau sucuri și alte condimente sau esențe fiind consumat la scurt timp după prepararea sa. Soluția își propune îmbutelierea urmând rețete ce permit pastrarea pe termen lung a amestecului în condiții optime urmând pașii dictate de procesul de prelucrare.
- d) Cocktailul îmbuteliat are ca scop creșterea siguranței alimentare. Mai precis, îmbutelierea se face în recipiente special concepute, elementul de noutate fiind reprezentat de îmbutelierea produsului și eliminarea procesului de preparare la bar, produs ce este anterior supus la procese de distilare și pasteurizare, după caz, pentru a preveni desfășurarea de procese biochimice ce pot duce la alterarea produsului final.
- e) Actualmente se consuma cocktailuri, însă, nu îmbuteliate, cocktailul îmbuteliat rezolvând următoarele probleme: eliminarea totalitate a posibilității de alterare a produsului final, în limite de timp și de temperatură rezonabile, crescând astfel; siguranța alimentară
- g) Soluția se referă la îmbuteliera unui produs existent în diverse sortimente pe piață, însă, în prezent neîmbuteliate.

Stabilizarea și respectarea condițiilor igienico-sanitare și oferirea consumatorului a unui produs final cu un gust de calitate superioară ușor de verificat și controlat în condiții igienico-sanitare superioare, combinat cu un proces de alterarea prin expunerea la temperaturi superioare pentru obținerea stabilității produsului final.

Invenția se referă la obținerea unui produs existent pe piață, însă, sub formă neîmbuteliată soluția tehnică având în vedere obținerea de condiții igienico-sanitare superioare.

Invenția cocktail îmbuteliat în sticlă de 0.5l se adresează industriei alimentare și are ca scop creșterea siguranței alimentare (Figura nr. 1) și se compune din: (a) dop, (b) recipient sticlă 0.5 litri și (c) conținut, cocktail.

- h) Producerea cocktailului îmbuteliat se referă la procesarea celor două elemente parte sau părți alcoolice și suc sau sucuri și o a treia parte condimente urmata de amestecarea lor și în după caz de stabilizarea produsului final și îmbuteliere pe linia de producție.

\* Exemplu de rețetă: palincă 50%, suc de portocale 49% și scorțișoară 1%

Cocktail îmbuteliat 1/4

Descrierea invenției 1/1,1/4

## Revendicări

Cocktail îmbuteliat\*destinat industriei alimentare caracterizat prin aceea că aduce o nouă modalitate de prelucrare și conservare a unui tip de produs neîmbuteliat anterior, fiind caracterizat de procese de pasteurizare (pentru suc, sucuri și alte ingrediente) și distilare (pentru produsele, partile acoolice) și stabilizare (procesul de stabilizare presupune aducerea amestecului la o temperatură superioară celei de pastrare pentru derularea posibilelor reacții ce pot avea loc și controlarea acestora) și îmbuteliat în sticle de 0.5litri, cocktail îmbuteliat ce se compune din: (a) dop, (b) sticlă 0,5litri și (c) cocktail.

Cocktail îmbuteliat în sticle de un litru, un litru și jumătate, șapte sute cincizeci de mililitri sau alte ambalaje, doze din aluminiu concepute pentru un astfel de produs.

De precizat că produsul poate avea o parte pasteurizată și una distilată având ca scop final pastrarea în condiții optime a produsului după stabilizare.

Revendicare dependentă 1: Cocktail preparat cu o băutură alcoolică și cu sirop de condimente (scorțișoară, cuisoare...),sau esențe alimentare îmbuteliat, acidulat sau nu.

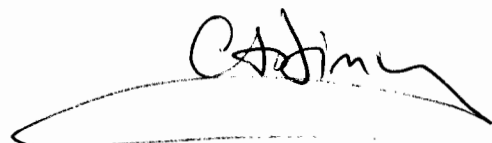
Revendicare dependentă 2: Cocktail preparat din două băuturi alcoolice și adaos de suc de fruct\* sau fructe și condimente sau esențe alimentare îmbuteliat, acidulat sau nu.

Revendicare dependentă 3: Cocktail preparat din acool alimentar și adaos de suc de fruct sau fructe și condimente sau esențe alimentare îmbuteliat acidulate sau nu.

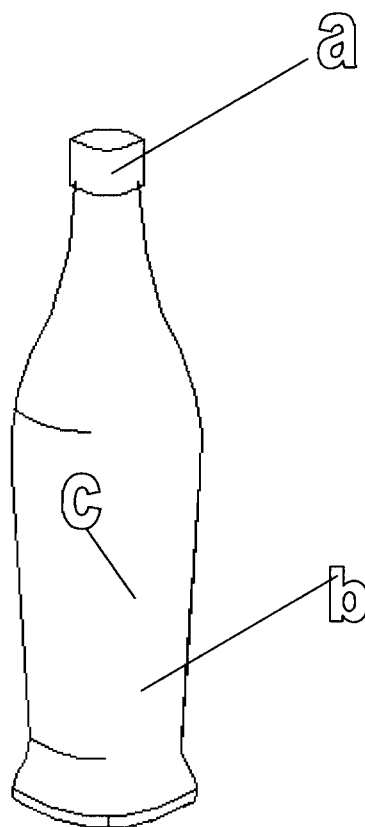
Revendicare dependentă 4: Cocktail preparat în acool alimentar și cu adaos de suc de fruct sau fructe și ceai (de menta, tei.... samd ) îmbuteliat, acidulate sau nu.

Revendicare independentă 1: Proces de stabilizare referitor la stabilizarea a două produse de natură diferită prin expunerea la temperaturi superioare celei de păstrare pentru derularea în mediu controlat și aseptice a reacțiilor chimice, avându-se în vedere obținerea stabilității produsului într-un regim termic normal în care noul produs va fi păstrat.

\* Exemplu de rețetă: palincă, suc de portocale și scorțișoară



Desene  
Figura nr 1:



**Figura nr.1**

Cocktail îmbuteliat 3/4

Desene: 1/1,3/4

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'C. H. M.', with a long horizontal flourish underneath.