(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 326 508**

(21) Número de solicitud: 200801001

(51) Int. Cl.:
A23L 1/223 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE PATENTE A1

(22) Fecha de presentación: **09.04.2008**

(43) Fecha de publicación de la solicitud: **13.10.2009**

(43) Fecha de publicación del folleto de la solicitud: **13.10.2009**

(71) Solicitante/s: **Rosa Amaya Rodríguez Álvarez**
Avda. San Jordi, 17 - 3 - 2
07800 Eivissa, Illes Balears, ES

(72) Inventor/es: **Rodríguez Álvarez, Rosa Amaya**

(74) Agente:
Gómez-Acebo y Duque de Estrada, Ignacio

(54) Título: **Aliño para todo tipo de carnes.**

(57) Resumen:
Aliño para todo tipo de carnes, especialmente indicado para sazonar todo tipo de carnes y aves para su cocina a la plancha, parrilla o al ast, sin conservantes ni colorantes artificiales, que comprende sal marina fina tamizada, en porcentaje en peso total de dicho aliño desde el 60% hasta 85%, siendo preferentemente el 75%, pimentón picante molido tamizado desde el 3% hasta 8%, siendo preferentemente el 4,5%, pimienta blanca molida no tamizada desde el 1% hasta el 5%, siendo preferentemente el 2,25%, pimienta negra molida no tamizada, desde el 1% hasta 5%, siendo preferentemente el 2,25%, ajo molido tamizado desde el 1% hasta el 5%, siendo preferentemente el 2,25%, orégano molido no tamizado desde el 3% hasta el 8%, siendo preferentemente el 4,5%, tomillo molido no tamizado desde el 3% hasta el 8%, siendo preferentemente el 4,5%, y comino molido no tamizado desde 3 hasta 8%, siendo preferentemente el 4,5%.

ES 2 326 508 A1

DESCRIPCIÓN

Aliño para todo tipo de carnes.

Aliño para condimentar todo tipo carnes, preferentemente de aves, vacunos y similares.

Descripción

La presente invención consiste en un aliño para todo tipo de carnes, que comprende una mezcla de ingredientes en proporciones determinadas, indicado para sazonar todo tipo de carnes y aves, especialmente pollo, para su cocinado a la plancha, parrilla y al ast.

Para el aderezo de alimentos existe multitud de especias que pueden utilizarse como aliño de carnes y aves, como tomillo, orégano, ajo, etc. Sin embargo, es la sal común el aditivo más antiguo y más usado en alimentación, y uno de los principales pilares de la cocina en casi cualquier cultura. Actúa como agente conservante de diferentes alimentos, y su presencia es imprescindible en el proceso de elaboración del jamón y los embutidos, así como en toda la salazón y ahumado de carnes y pescados, y un ilimitado número de aplicaciones.

Existen alimentos que ya de por sí tienen suficiente sal, como patés, patatas fritas, etc., por lo que muchas veces se abusa de ella, ingiriendo mayor cantidad de la recomendada. Por otra parte, y en contraposición, las dietas suelen incluir regímenes pobres en sal, y las personas vegetarianas suelen tener un escaso consumo de ella, lo que tampoco resulta beneficioso.

Además de sal, cuando aderezamos carnes o pescados solemos usar diferentes especias. Las hierbas aromáticas y los condimentos son desde hace tiempo un aliciente básico para dar a nuestros platos un gusto diferente. Con el uso y el paso del tiempo se han descubierto los sabrosos beneficios de emplear especias, como prolongar la conservación de los preparados, mejorar los procesos digestivos y potenciar el aspecto, aroma y sabor de los alimentos.

Sin embargo, pese al valor positivo de utilizar estos condimentos, debemos encontrar el equilibrio entre su uso y su abuso, de forma que no lleguen a convertirse en un hábito sustitutivo del auténtico sabor. Con ello conseguiremos tener siempre un toque especial y menús originales, sabrosos y nutritivos cada vez.

Pues bien, con el fin de conseguir dicho equilibrio, la invención propone un aliño que consiste en una mezcla de ingredientes, cuyo componente principal en mayor proporción es la sal común, y que puede utilizarse para sazonar todo tipo de carnes y aves. De este modo, al sazonar los alimentos con este aliño se evita una parte de sal, que se añadiría en caso de utilizarla aisladamente, añadiendo además la proporción adecuada de otras hierbas aromáticas y evitando el exceso de cada uno de ellos por separado.

Una de las ventajas de la invención consiste en que no es necesario el agregado de otros componentes ni la utilización de un envase especial para su conservación.

Se conocen en el estado de la técnica diferentes salsas que contienen sal y otros condimentos, como aliños para carnes o pescados, y especialmente pollo. Es el caso, por ejemplo de la patente ES 2247934, que describe una salsa alimenticia especial para condimentar carne de pollo, con un reducido número de ingredientes, sin huevo ni aditivos, ni conservantes, ni colorantes. Consiste en una mezcla que comprende perejil, ajo, orégano, agua caliente, keptchup, aceite vegetal, vinagre y sal. Esta mezcla no es instantánea, es decir, que después de mezclar los ingredientes se deben poner en una batidora eléctrica, batiendo hasta conseguir una masa homogénea, y guardar en el frigorífico de 12 a 24 horas antes de servir.

El aliño presentado puede ser utilizado instantáneamente después de su preparación, sin necesidad de reposo, además de no requerir elementos externos para su preparación como batidoras eléctricas o similares. Comprende, además de sal marina fina tamizada, comino, condimento que, utilizado en la proporción adecuada, facilita los procesos digestivos. También se incluye orégano, hierba aromática por excelencia, que se utiliza para la mayor parte de carnes y pescados y que reduce los gases intestinales. En la misma proporción que orégano y comino, la mezcla incluye pimentón, perfecto para conceder a la comida sabores entre picantes y dulces, y darle un toque de color. Y también en la misma proporción se ha incluido tomillo, que impregna sus aceites en el alimento, confiriendo gran sabor.

En menor proporción que los anteriores, la mezcla posee pimienta negra que, dado su sabor fuerte y característico/ adereza carnes en general, y, puesto que es rica en proteínas, se complementa con los alimentos que suele acompañar. Por último se ha incluido pimienta blanca, algo más suave que la negra, y que permanece mayor tiempo en el paladar, y ajo molido, que se ha convertido yen un ingrediente imprescindible en buena parte de platos, y que reduce los niveles de tensión arterial, azúcar y colesterol.

Así, el aliño para todo tipo de carnes propuesto sirve de aderezo para carnes y pescados, evitando el exceso de sal en este tipo de alimentos, pero que al mismo tiempo, suministra la cantidad necesaria cuando se habla de una dieta pobre en sal. Se mezcla la sal marina tamizada con una serie de especias en proporciones adecuadas, de modo que se evita el abuso de cada una de ellas, lo que podría pasar usándolas por separado, y confiriendo además menús sabrosos y nutritivos a la vez.

El aliño que se propone comprende sal marina fina tamizada, en un porcentaje en peso de la mezcla en un rango entre el 60 y el 85%, preferentemente siendo un 75%. La mezcla comprende además pimentón picante molido, orégano molido y tomillo molido, cuyo porcentaje en peso en la mezcla de cada uno de ello alcanza entre el 3% y el 8%, incluyéndose preferentemente cada uno de ellos en una concentración de 4,5% en peso de la mezcla. Por último, y en un rango de 1% a 5% se ha incluido pimienta blanca, misma proporción que pimienta negra y ajo molido, siendo el porcentaje en peso en la mezcla preferente para cada uno de ellos de 2,25%. El aliño propuesto no requiere sabores artificiales, como tampoco otros componentes o algún envase especial para su conservación.

Se observa que el porcentaje en peso de pimentón picante molido, orégano molido y tomillo molido en la mezcla es el mismo, así como el porcentaje en peso de pimienta blanca, pimienta negra y ajo molido es el mismo.

La mezcla y conservación de los productos se realiza preferentemente a temperatura ambiente.

REIVINDICACIONES

1. Aliño para todo tipo de carnes, especialmente indicado para sazonar todo tipo de carnes y aves para su cocina a la plancha, parrilla o al ast, sin conservantes ni colorantes artificiales, **caracterizado** porque comprende sal marina fina tamizada, en porcentaje en peso total de dicho aliño, desde el 60% hasta 85%, siendo preferentemente el 75%, pimentón picante molido tamizado desde el 3% hasta 8%, siendo preferentemente el 4,5%, pimienta blanca molida no tamizada desde el 1% hasta el 5%, siendo preferentemente el 2,25%, pimienta negra molida no tamizada, desde el 1% hasta 5%, siendo preferentemente el 2,25%, ajo molido tamizado desde el 1% hasta el 5%, siendo preferentemente el 2,25%, orégano molido no tamizado desde el 3% hasta el 8%, siendo preferentemente el 4,5%, tomillo molido no tamizado desde el 3% hasta el 8%, siendo preferentemente el 4,5%, y comino molido no tamizado desde 3 hasta 8%, siendo preferentemente el 4,5%.

2. Aliño para todo tipo de carnes, según reivindicación 1, **caracterizado** porque la mezcla y conservación de los productos se realiza preferentemente a temperatura ambiente.

OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) ES 2 326 508

(21) Nº de solicitud: 200801001

(22) Fecha de presentación de la solicitud: **09.04.2008**

(32) Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

(51) **Int. Cl.:** ***A23L 1/223*** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	(56) Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	ES 2136579 A1 (SALAS GARCÍA. F.) 16.11.1999, todo el documento.	1
X	CA 1088806 A (FEIGE, H.A.) 04.11.1980, todo el documento.	1-2
X	ES 2178553 A1 (GUILLÉN OLIVER, H.) 16.12.2002, todo el documento.	1-2
A	US 3756833 A (POWELL, L.A.) 04.09.1973, ejemplos I-II; reivindicaciones 1,3,9.	1-2
A	ES 2100128 A1 (ALCALDE DÍEZ, L.M.) 01.06.1997, todo el documento.	1-2

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	Examinador	Página
30.06.2009	I. Galíndez Labrador	1/4

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

Nº de solicitud: 200801001

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, PAJ

OPINIÓN ESCRITA

Nº de solicitud: 200801001

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 30.06.2009

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	1-2	**SÍ**
	Reivindicaciones		**NO**
Actividad inventiva	Reivindicaciones		**SÍ**
(Art. 8.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	1-2	**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	ES 2136579 A1	16-11-1999
D02	CA 1088806 A	04-11-1980
D03	ES 2178553 A1	16-12-2002
D04	US 3756833 A	04-09-1973
D05	ES 2100128 A1	01-06-1997

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 solicitud que nos ocupa tiene por objeto un aliño para todo tipo de carnes, mezclado y conservado a temperatura ambiente, cuyos ingredientes y cantidades son las siguientes: sal, 60-85%, pimentón picante, orégano, tomillo y comino, 3-8% cada uno, pimienta blanca, pimienta negra y ajo molido, 1-5% cada uno.

El documento D1 mencionado en el Informe de Búsqueda trata sobre un procedimiento y un producto para el cocinado de aves que consiste en introducir en el ave, previamente a su cocinado, una mezcla de ingredientes tales como sal, comino, pimienta negra, cayena, tomillo, orégano y un diente de ajo.

El documento D2 mencionado versa sobre una composición para sazonar, entre otras cosas, todo tipo de carnes, integrada por sal como ingrediente mayoritario y otros ingredientes, entre los que se encuentran paprika, pimienta blanca, pimiento chile, ajo y orégano molidos. El documento D3 mencionado tiene por objeto un condimento para carnes en general, constituido por una mezcla, realizada en condiciones ambientales, de sal, orégano, pimienta negra, pimienta blanca, comino y tomillo.

El documento D4 mencionado hace referencia a una composición alimenticia integrada por, entre otros, ajo en polvo, paprika, pimienta negra y cloruro sódico, siendo este último el que se encuentra en mayor porcentaje, a los que opcionalmente se puede añadir glutamato monosódico. El documento D5 mencionado trata sobre un procedimiento de producción de sales saborizadas y aromatizadas, que consiste en añadir al

cloruro sódico, o a una mezcla de éste con cloruro potásico, esencias, licores, cocimientos o papillas realizados con especias como el ajo disueltas. La mezcla se homogeneiza, se seca y se muele. Existe una fase ulterior opcional de adición de especias.

A la vista del estado de la técnica, no se considera que la simple sustitución de un mero ingrediente minoritario por otro, la falta de alguno de dichos ingredientes minoritarios o la utilización de dientes de ajo en vez de ajo molido implique actividad inventiva alguna, de acuerdo con el art. 8 de la Ley 11/1986, de 20 de Marzo, de Patentes y, por tanto, se estima que las reivindicaciones 1-2 incumplen este requisito. Sí se considera, sin embargo, que dichas reivindicaciones cumplen el requisito de Novedad, según el artículo 6 de dicha Ley.