

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 351 918**

21 Número de solicitud: 200930491

51 Int. Cl.:

A23L 1/212 (2006.01)

A23L 1/31 (2006.01)

A23L 1/182 (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación: **22.07.2009**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **14.02.2011**

Fecha de la concesión: **19.12.2011**

45 Fecha de anuncio de la concesión: **29.12.2011**

45 Fecha de publicación del folleto de la patente:
29.12.2011

73 Titular/es:

ENRIQUE DOMINGO SELLES

COLON 47 - 3ª PLANTA 5

46200 PAIPORTA, ES y

ROBERTO CRESCENCIO SANCHIS SANCHEZ

72 Inventor/es:

DOMINGO SELLES, ENRIQUE y

SANCHIS SANCHEZ, ROBERTO CRESCENCIO

74 Agente: **Ungría López, Javier**

54 Título: **PREPARADO ALIMENTICIO PARA PAELLA Y SU PROCEDIMIENTO DE OBTENCION.**

57 Resumen:

Preparado alimenticio para paella y su procedimiento de obtención, caracterizado porque dicho preparado comprende al menos los siguientes ingredientes: 500-1000 ml de caldo de paella, 2-10 piezas de carne de pollo, de conejo, de pato o mezclas de ellas, 50-200 g de verduras: judías, tomate, ajos y pimentón rojo molido, y porque las etapas del procedimiento son las siguientes: sofrito en aceite de 4000-8000 g de carne, de 4000-6500 g de verdura, adición de 15-30 l caldo, y finalmente mezcla de al menos 500-1000 ml de caldo, 2-10 piezas de carne y 50-200 g de verdura que se envasa en recipiente metálico al vacío o en recipiente plástico para su congelación.

ES 2 351 918 B1

DESCRIPCIÓN

Preparado alimenticio para paella y su procedimiento de obtención.

5 **Campo de la invención**

La presente invención pertenece al campo de la alimentación, y más concretamente al campo de los alimentos precocinados.

10 **Estado de la técnica previa a la invención**

En la actualidad son conocidos, en el campo de la alimentación, distintos alimentos caracterizados por encontrarse precocinados. Esta característica permite, por un lado, reducir el tiempo requerido para su preparación, al tiempo que facilita el proceso necesario para su elaboración.

15 En el caso concreto de la preparación de paella, es posible encontrar en el mercado, tanto de manera natural como congelados, los distintos ingredientes necesarios para su cocinado, permitiendo de este modo su preparación de manera rápida y sencilla mediante el simple mezclado y cocinado de los mismos.

20 No obstante, si bien hasta el momento se han desarrollado diversas opciones para facilitar el proceso de elaboración de la paella (ver, por ejemplo, ES 2035769 o ES 2116236), la mayor parte de las mismas se han centrado en los ingredientes sólidos de la misma (ES 2176088). Será, por tanto, objeto de esta invención, presentar un nuevo preparado alimenticio caracterizado por comprender tanto el caldo como la verdura y la carne necesaria para el cocinado de la paella. De este modo, una vez el preparado haya sido adquirido por el consumidor, únicamente será necesario proceder a su vertido en un recipiente tipo caldero para aportar a continuación el calor necesario para lograr su ebullición. Una vez el preparado entre en ebullición, el consumidor podrá proceder directamente a adicionar el arroz, consiguiendo así reducir de manera considerable el tiempo total requerido para la obtención final de la paella.

Descripción de la invención

30 De este modo, la presente invención se encuentra dirigida a un nuevo preparado alimenticio para paella, caracterizado porque comprender, al menos, los siguientes ingredientes:

- 35 a) de 500 a 1000 ml, preferentemente, de 700 ml a 900 ml y más preferentemente, 800 ml de caldo de paella;
- b) de 2 a 10 piezas de carne, preferentemente, de 5 a 8 piezas de carne y más preferentemente 6 piezas de carne;
- 40 c) de 50 a 200 g, preferentemente de 100 a 150 g, y más preferentemente, 130 g de verdura.

Las cantidades anteriores de los distintos ingredientes que comprenden el preparado alimenticio son, preferentemente, las adecuadas para la elaboración de una paella para dos o tres personas.

45 De manera preferida, la carne es seleccionada de un grupo que consiste en carne de pollo, carne de conejo y carne de pato, o cualquier combinación de las anteriores.

50 En cuanto a la verdura, ésta es seleccionada, de manera preferida, de un grupo que consiste en judías, tomate, ajos y pimentón rojo molido, o cualquier combinación de las anteriores. Sin embargo, la lista anterior no es limitante, pudiendo utilizarse adicionalmente otro tipo de verduras como, por ejemplo, la alcachofa o el pimiento rojo, entre otras.

55 Por último, de manera adicional a los ingredientes anteriormente descritos, el preparado alimenticio podrá comprender, asimismo, otros ingredientes como, por ejemplo, garrofón, judía perona, judía bobby o habichuelas, entre otros.

60 En cuanto a la manera de presentar el preparado alimenticio anteriormente descrito, éste podrá ser presentado tanto en conserva, como congelado. En caso de presentarse en conserva podrá comprender, de manera adicional, de un 1 a un 3% en peso de conservantes alimenticios, pudiéndose alcanzar así periodos de conservación de hasta 12 meses a temperatura ambiente. Si, por el contrario, el preparado alimenticio se presentase congelado, el periodo de conserva que podrá alcanzarse en este caso será de hasta 3 meses.

65 De esta manera, el preparado alimenticio objeto de la invención será presentado, de manera preferente, en envases individuales de aproximadamente 1 kg de peso, los cuales consistirán, preferentemente, en envases de plástico o envases metálicos. En el caso de tratarse de envases de plástico estos comprenderán a su vez, de manera preferente, una tapa hermética, siendo especialmente adecuados para la congelación del producto. Por su parte, en caso de tratarse de envases metálicos, estos serán sometidos de manera preferida a vacío en sala blanca.

Asimismo, una realización adicional de la invención estará dirigido a un alimento precocinado caracterizado por comprender, de manera adicional al preparado alimenticio anteriormente descrito, una determinada cantidad de arroz, preferentemente, de 200 a 300 g, y más preferentemente 250 g para las cantidades de preparado anteriormente descritas, estando éstas especialmente dirigidas a raciones para dos o tres personas. Esta cantidad de arroz se presentará, de manera preferida, en un envase individual conjunto o solidario al envase que comprenda el preparado alimenticio para su conservación en conserva a temperatura ambiente.

Es asimismo objeto de esta invención el procedimiento requerido para la obtención del preparado alimenticio anteriormente descrito. Este procedimiento se caracteriza por comprender, al menos, las siguientes etapas:

- a) el sofrito en aceite de 4000 a 8000 g de carne;
- b) el sofrito en aceite de 4000 a 6500 g de verdura;
- c) la adición de 15 a 30 litros de caldo;
- d) la separación de los tres ingredientes anteriores;
- e) la preparación del preparado alimenticio mediante la mezcla, al menos, de 500 a 1000 ml de caldo, de 2 a 10 piezas de carne y de 50 a 200 g de verdura.

De manera preferida, el sofrito de la carne se lleva a cabo en un recipiente, preferentemente tipo caldero, durante un tiempo comprendido de 20 a 25 minutos, preferentemente, de 21 a 22 minutos.

Como se indicó anteriormente, de manera preferente, la carne será seleccionada de un grupo que consiste en carne de pollo, carne de conejo y carne de pato, o cualquier combinación de los anteriores.

En una realización preferida de la invención, se prepararán tantas paellas como tipos de carne se deseen incluir en el preparado. Preferentemente, se preparará al menos una paella de pollo, una paella de conejo y una paella de pato.

En caso de tratarse de carne de pollo, la cantidad de carne utilizada será, preferentemente, de 6000 a 9000 g, más preferentemente, de 7000 a 8000 g y aún más preferentemente 7500 g. Por su parte, en caso de tratarse de carne de conejo o carne de pato, la cantidad preferida en este caso será de 3000 a 6000 g, preferentemente, de 4000 a 5000 g y más preferentemente 4500 g.

Respecto al aceite utilizado para el sofrito, éste consiste, preferentemente, en aceite vegetal, y más preferentemente, en aceite de oliva virgen extra de 1º de acidez. La cantidad necesaria de aceite será, aproximadamente, de 11 y la temperatura a la cual será calentado para llevar a cabo el sofrito de los distintos ingredientes será, preferentemente, de 50 a 150°C y, más preferentemente, de 70 a 90°C.

En cuanto a la verdura, ésta es seleccionada, de manera preferida, de un grupo que consiste en judías, tomate, ajos y pimentón rojo molido, o cualquier combinación de las anteriores. El tiempo necesario para llevar a cabo el sofrito de la misma estará comprendido, preferentemente, entre 5 y 25 minutos.

En una realización preferida de la invención, la adición de la verdura será realizada en el mismo recipiente en el que la carne fue rehogada, para lo cual la carne será apartada al límite perimetral de dicho recipiente, previamente a la adición de la verdura. A continuación se procederá a la adición de la verdura, la cual se llevará a cabo de manera preferente en distintas etapas, de modo que en primer lugar se añadirán todas las verduras salvo el tomate, el pimentón rojo molido y los ajos, siendo la cantidad añadida de las mismas, de manera preferente, de 4000 a 5000 g. De manera preferida, en el caso de que la verdura consista en judías, las cuales pueden ser de distinto tipo según la temporada, éstas se añadirán en una cantidad preferente de 4000 g, mientras que en el caso de utilizarse garrofón, las cantidades en que éste será añadido serán, preferentemente, de aproximadamente 500 g. Al cabo de unos 5 a 15 minutos, preferentemente, de 10 a 12 minutos, se añadirá el tomate junto con el ajo. Las cantidades añadidas serán, de manera preferente, de 800 a 1000 g de tomate y de 10 a 15 dientes de ajo, los cuales serán rehogados, preferentemente, de 1 a 5 minutos.

Por último, se añadirá, de manera preferida, el pimentón rojo molido, el cual se rehogará, preferentemente, de 1 a 2 minutos.

Una vez sofrito todo ello, se procederá a la adición, en el mismo recipiente, del caldo de paella al cual, de manera preferida, se le añadirá de 150 a 200 g de sal, el azafrán así como, opcionalmente, de 10 a 20 g de romero en polvo comercial.

Una vez transcurrido un tiempo de 20 a 35 minutos de cocción, preferentemente, de 25 a 30 minutos, momento en que sería necesario añadir el arroz, se paralizará la cocción y se dejará enfriar la mezcla durante un tiempo aproximado de 20 a 30 minutos hasta alcanzar una temperatura ambiente, preferentemente, de 20 a 25°C.

Una vez alcanzada esta temperatura, se procederá a la separación de los distintos ingredientes, separándose por un lado la carne, por otro el caldo, y por último, la verdura.

De este modo, independientemente del tipo de carne utilizada (sea de pollo, de conejo, de pato, o de cualquier otro tipo de carne que se tenga interés en añadir), el caldo procedente de los distintos calderos será almacenado en un mismo recipiente y, del mismo modo, la verdura procedente de los distintos calderos será separada y almacenada de manera conjunta. No obstante, en el caso de la carne, los distintos tipos de carne (preferentemente carne de pollo, carne de conejo y carne de pato) una vez separados, se almacenarán de manera independiente.

Por último, una vez obtenidos los distintos ingredientes del preparado objeto de la invención, de acuerdo al procedimiento anteriormente descrito, se procederá a la mezcla de los mismos. En el caso concreto de que el preparado se encuentre dirigido a dos o tres personas, dicha mezcla se llevará a cabo según las siguientes cantidades:

- a) de 500 a 1000 ml, preferentemente, de 700 ml a 900 ml y más preferentemente, 800 ml de caldo de paella;
- b) de 2 a 10 piezas de carne, preferentemente, de 5 a 8 piezas de carne y más preferentemente 6 piezas de carne;
- c) de 50 a 200 g, preferentemente de 100 a 150 g, y más preferentemente, 130 g de verdura.

En cuanto a la carne utilizada en cada preparado, la misma podrá variar en función del tipo de paella que se desee preparar. En general, y de manera preferida, se añadirán 2 piezas de cada tipo de carne, preferentemente, carne de pollo, carne de conejo o carne de pato.

Una vez obtenido el preparado, éste podrá ser envasado, de manera preferente, en envase de plástico o metálico. En el caso de tratarse de un envase de plástico, el mismo será conservado, preferentemente, en congelación, mientras que en el caso de tratarse de un envase metálico, éste se someterá, de manera preferente, a vacío.

Como se indicó anteriormente, la ventaja principal que se consigue gracias al preparado alimenticio objeto de la invención es la reducción considerable del tiempo requerido para la elaboración de la paella puesto que, una vez el adquirido el preparado, y tras ser vertido en un recipiente adecuado tipo caldero, únicamente será necesario aportar el calor necesario para conseguir su ebullición, pudiendo procederse directamente a la adición del arroz. De este modo, se consigue evitar las etapas previas de cocinado de los distintos ingredientes permitiendo lograr la paella lista para su consumo al cabo de tan sólo 20 minutos desde la ebullición del preparado.

Ejemplo

A continuación se describe, a modo de ejemplo y con carácter no limitante, una realización particular del procedimiento objeto de protección de la invención, especialmente dirigida a obtener un preparado alimenticio para paella a base de carne de pollo, carne de conejo y carne de pato.

Para llevar a cabo dicho ejemplo, se procedió a preparar 3 paellas de acuerdo a las siguientes cantidades:

TABLA 1

Ingredientes para 50 personas

Ingrediente	Cantidad
Pollo	7500 g
Conejo	4500 g
Pato	4500 g
Aceite	1 l
Judía	4000 g
Garrofón	500 g
Tomate	900 g
Pimentón rojo molido	15 g
Ajos	12 dientes
Caldo	20 l
Sal	180 g
Romero en polvo	15 g

ES 2 351 918 B1

En primer lugar, en tres calderos distintos se procedió a calentar aproximadamente 1 l de aceite hasta alcanzarse una temperatura de unos 70 a 90°C. En ese momento, se procedió a verter en cada caldero, y de manera independiente, 7500 g de carne de pollo, 4500 g de carne de conejo y 4500 g de carne de pato.

5 Una vez sofrita la carne, al cabo de 20 minutos, se procedió a apartar la misma al límite perimetral de cada caldero, añadiendo a continuación 4000 g de judías y 500 g de garrofón. A continuación, al cabo de unos 11 minutos, se procedió a adicionar en cada uno de los calderos 900 g de tomate y 12 dientes de ajo, los cuales fueron sofritos durante aproximadamente 5 minutos. Posteriormente, se añadió el pimentón rojo molido, el cual fue sofrito durante unos 2 minutos para, a continuación, añadir unos 20 litros de caldo, 180 g de sal y 15 g de romero en polvo comercial. Una vez transcurridos unos 25 minutos, se paralizó la cocción en cada uno de los calderos, dejándolos enfriar durante aproximadamente 25 minutos, tiempo necesario para alcanzar una temperatura de unos 25°C.

15 En ese momento, se procedió a separar el caldo de la verdura y la carne, de modo que el caldo procedente de los tres calderos se almacenó en un mismo recipiente y, del mismo modo, la verdura de los tres calderos se reunió y almacenó de manera conjunta. Sin embargo, en el caso de la carne, cada uno de los distintos tipos (carne de pollo, carne de conejo y carne de pato) fue almacenada de manera independiente.

Finalmente, se procedió a elaborar el preparado alimenticio de la invención, para lo cual se mezclaron los ingredientes de acuerdo a las siguientes cantidades:

- 20
- a) 800 ml de caldo de paella;
 - b) 2 piezas de carne de pollo, 2 piezas de carne de conejo y 2 piezas de carne de pato;
 - 25 c) 125 g de verdura.
- 30
- 35
- 40
- 45
- 50
- 55
- 60
- 65

REIVINDICACIONES

1. Preparado alimenticio para paella, **caracterizado** porque comprende, al menos, los siguientes ingredientes:

- a) de 500 a 1000 ml de caldo de paella;
- b) de 2 a 10 piezas de carne;
- c) de 50 a 200 g de verdura.

2. Preparado alimenticio, de acuerdo a la reivindicación 1, donde la carne es seleccionada de un grupo que consiste en carne de pollo, carne de conejo y carne de pato.

3. Preparado alimenticio, de acuerdo a la reivindicación 1 o 2, donde la verdura es seleccionada de un grupo que consiste en judías, tomate, ajos y pimentón rojo molido, o cualquier combinación de las anteriores.

4. Preparado alimenticio, de acuerdo a una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado** porque comprende, de manera adicional, al menos un ingrediente seleccionado de un grupo que consiste en alcachofa, pimiento rojo, garrofón, judía perona, judía bobby y habichuelas, o cualquier combinación de las anteriores.

5. Preparado alimenticio, de acuerdo a una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, donde dicho preparado se encuentra envasado en envase plástico.

6. Preparado alimenticio, de acuerdo a una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, donde dicho preparado se encuentra envasado en envase metálico.

7. Alimento precocinado **caracterizado** por comprender el preparado alimenticio de acuerdo a la reivindicación 5, así como de 200 a 300 g de arroz.

8. Procedimiento para la preparación de un preparado alimenticio de acuerdo a la reivindicación 1 **caracterizado** por comprender las siguientes etapas:

- a) el sofrito en aceite de 4000 a 8000 g de carne;
- b) el sofrito en aceite de 4000 a 6500 g de verdura;
- c) la adición de 15 a 30 litros de caldo;
- d) la separación de los tres ingredientes anteriores;
- e) la preparación del preparado mediante la mezcla, al menos, de 500 a 1000 ml de caldo, de 2 a 10 piezas de carne y de 50 a 200 g de verdura.

9. Procedimiento, de acuerdo a las reivindicación 8, donde el sofrito de la carne y la verdura se lleva a cabo en el mismo recipiente.

10. Procedimiento, de acuerdo a la reivindicación 8, donde el sofrito de la carne se lleva a cabo durante un tiempo comprendido de 20 a 25 minutos.

11. Procedimiento, de acuerdo a la reivindicación 8, donde el sofrito de la verdura se lleva a cabo durante un tiempo comprendido de 5 a 25 minutos.

12. Procedimiento, de acuerdo a la reivindicación 11, donde el sofrito de la verdura comprende a su vez las siguientes etapas:

- a) el sofrito de la verdura salvo el tomate, pimentón rojo molido y ajo durante un tiempo comprendido entre 5 y 15 minutos;
- b) el sofrito de tomate y ajo durante un tiempo comprendido entre 1 y 5 minutos;
- c) el sofrito del pimentón rojo molido durante un periodo comprendido entre 1 y 2 minutos.

13. Procedimiento, de acuerdo a la reivindicación 8, donde la etapa de adición de caldo comprende además la adición de 150 a 200 g de sal y la posterior cocción del mismo durante un tiempo comprendido entre 20 y 35 minutos.

ES 2 351 918 B1

14. Procedimiento, de acuerdo a una cualquiera de las reivindicaciones 8 a 13, **caracterizado** porque comprende una etapa adicional de enfriamiento hasta temperatura ambiente, donde dicha etapa de enfriamiento se lleva a cabo de manera previa a la etapa (d) de separación de los tres ingredientes.

5 15. Procedimiento, de acuerdo a la reivindicación 8, donde las piezas de carne de la etapa (e) son seleccionadas de un grupo que consiste en carne de pato, carne de pollo y carne de conejo.

10 16. Procedimiento, de acuerdo a la reivindicación 8, **caracterizado** porque comprende además una etapa adicional posterior a la etapa (e) de envasado del preparado alimenticio en envase metálico o envase de plástico.

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud:200930491

②② Fecha de presentación de la solicitud: 22.07.2009

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	ES 2096530 A1 (TERUEL MINA, A.) 01-03-1997 reivindicación 1	1-4, 7
A		8-9
A	ES 2176088 A1 (GRUPO ALIMENTARIO DE PRECOCINADOS 99, S.L.) 16-11-2002 todo el documento.	1-5
A	ES 2019521 A6 (VELARTE CASTELLAR, M.) 16-06-1991 todo el documento.	1-5, 7
A	ES 2161640 A1 (VALENCIANO SOTO) 01-12-2001 reivindicación 1	1-4, 7

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
02.12.2010

Examinador
I. Galíndez Labrador

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23L1/212(2006.01)

A23L1/31(2006.01)

A23L1/182(2006.01)

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, FSTA

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 02.12.2010

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 5-6, 8-16	SI
	Reivindicaciones 1-4, 7	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 5-6, 8-16	SI
	Reivindicaciones 1-4, 7	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 se publica.

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 2096530 A1 (TERUEL MINA, A.)	01.03.1997
D02	ES 2176088 A1 (GRUPO ALIMENTARIO DE PRECOCINADOS 99, S.L.)	16.11.2002
D03	ES 2019521 A6 (VELARTE CASTELLAR, M.)	16.06.1991
D04	ES 2161640 A1 (VALENCIANO SOTO)	01.12.2001

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 analizada tiene por objeto un preparado alimenticio para paella y su procedimiento de obtención, caracterizado porque dicho preparado comprende al menos los siguientes ingredientes: 500-1000 ml de caldo de paella, 2 -10 piezas de carne de pollo, de conejo, de pato o mezclas de ellas, 50-200 g de verduras: judías, tomate, ajos y pimentón rojo molido, y opcionalmente otras verduras, y porque las etapas del procedimiento son las siguientes: sofrito en aceite de 4000-8000 g de carne, de 4000-6500 g de verdura, adición de 15-30 l de caldo, y finalmente mezcla de al menos 500-1000 ml de caldo, 2-10 piezas de carne y 50-200 g de verdura, que se envasa en recipiente metálico al vacío o en recipiente plástico para su congelación. Opcionalmente, el arroz se suministra en envase independiente.

El documento D1 mencionado en el Informe de Búsqueda Internacional divulga un procedimiento de fabricación de paellas precocinadas consistente en la preparación de un sofrito o fondo para seguidamente sofreír en la paellera con aceite de oliva los componentes de la paella a excepción del arroz, una vez hecho lo cual se añade el primer sofrito, caldo y sal, y se procede al ultracongelado de todo ello dentro de la paellera, que incluye todos los componentes de la paella excepto el arroz, que se suministra independientemente y en crudo.

El documento D2 hace referencia a un conjunto de ingredientes preparados para, tras incorporar arroz, obtener una paella. Este documento aparece citado en la solicitud y constituye un ejemplo muy bueno del Estado de la Técnica. En este caso se procede al precocinado de productos tales como pollo, conejo, pescado, juntos o separados, con adición de caldo, introducción en un recipiente de polipropileno, adición de productos congelados como mejillones, verduras, etc. hermetizándose el envase mediante una tapa de aluminio tras hacer el vacío e introducir un gas inerte y esterilizando después en autoclave.

El documento D3 trata de un procedimiento de preparación de arroz al horno congelado en el que se condimenta una composición a base de arroz y agua, aderezando con un sofrito de aceite, tomate, carne de cerdo, panceta, embudidos, ajos, azafrán, sal, patatas y otros ingredientes opcionales y cocinando en horno de leña, caracterizándose dicho procedimiento porque tras la cocción se enfría a temperatura ambiente, se envuelve en plástico retráctil y se ultracongela.

El documento D4 se refiere a un procedimiento de obtención de una paella preparada para cocinar en el que se rehoga el arroz y se congela en el interior de un recipiente. Independientemente se obtiene un caldo del tipo acorde con la paella que se desee confeccionar, habiéndose previsto la existencia de dos recipientes que permitirían disponer de dos tipos de caldo para paellas mixtas y de un volumen doble de caldo que de arroz. Los tropezones de pollo, pescado, etc., debidamente cocidos y congelados, se ubican en otro recipiente independiente, agrupándose finalmente todos los recipientes en un contenedor de transporte.

El documento D1 destruye la novedad de las reivindicaciones de producto 1-4, 7, en el sentido del Artículo 33(2) del PCT, y por tanto la Actividad Inventiva de dichas reivindicaciones, según el Artículo 33(3) de dicho Tratado, cumpliendo las reivindicaciones 5, 8-16 con ambos requisitos. Todas las reivindicaciones cumplen el requisito de Aplicación Industrial, según el Artículo 33(4) del PCT.