



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① Número de publicación: **2 363 967**

② Número de solicitud: 201030086

⑤ Int. Cl.:
A23L 1/327 (2006.01)
A23L 1/40 (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE PATENTE

A1

② Fecha de presentación: **25.01.2010**

④ Fecha de publicación de la solicitud: **22.08.2011**

④ Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
22.08.2011

⑦ Solicitante/s: **Rodolfo Blanco Herbella
c/ Santiago de Compostela, 84
28035 Madrid, ES
Julián Serrano Arzola**

⑦ Inventor/es: **Blanco Herbella, Rodolfo y
Serrano Arzola, Julián**

⑦ Agente:
Gómez-Acebo y Duque de Estrada, Ignacio

⑤ Título: **Caldo de pescado y marisco y procedimiento para su preparación.**

⑤ Resumen:

Caldo de pescado y marisco y procedimiento para su preparación, que comprende agua, morralla de pescado, zanahoria, tomate troceado, puerro, huesos de rape, aceite de oliva, carabineros periquitos, colorante alimentario, concentrado para caldo, ajo, glutamato, sal, apio, caldo de pescado (calnort), ñoras picadas, pimienta negra y colorante, todo en porcentajes en peso determinados, y donde las etapas de preparación son las siguientes:

- (a) lavar la verdura trocearla, incluidos los ajos
- (b) calentar el aceite en un rango entre 90-120°C
- (c) sofreír los ajos y añadir las ñoras, puerro, apio, zanahorias y tomate, calentando entre 5 y 25 minutos
- (d) añadir agua y dejar cocer entre 1 y 5 minutos
- (e) añadir el pescado, sal, especias, caldos deshidratados y mantener cociendo entre 40 y 80 minutos
- (f) añadir los colorantes, remover y filtrar el producto a un nuevo envase
- (g) envasado en caliente en bolsas
- (h) enfriar, congelar y empaquetar.

ES 2 363 967 A1

ES 2 363 967 A1

DESCRIPCIÓN

Caldo de pescado y marisco y procedimiento para su preparación.

5 La presente invención consiste en un caldo de pescado y marisco y un procedimiento para su preparación, con objeto de describir los componentes y el proceso utilizado en la elaboración, envasado y presentación de dicho producto alimenticio.

10 En general los alimentos son perecederos, por lo que necesitan ciertas condiciones de tratamiento, conservación y manipulación. Su principal causa de deterioro es el ataque por diferentes tipos de microorganismos, como bacterias, levaduras y mohos. Esto implica grandes costes económicos, tanto para los fabricantes por deterioro de materias primas y productos elaborados antes de su comercialización, como para distribuidores y consumidores.

15 Además, los alimentos alterados pueden ser muy perjudiciales para la salud, por lo que se han desarrollado diferentes métodos físicos o químicos como el calentamiento, deshidratación o congelación entre otros, para evitar estas alteraciones. Así, las técnicas de conservación han permitido que alimentos estacionales sean de consumo permanente.

20 La invención propuesta describe en concreto el procedimiento llevado a cabo para preparar un tipo de caldo de pescado y marisco, de color amarillento, espeso y untuoso, con unos porcentajes determinados de cada uno de sus componentes, así como su envasado y congelado para su posterior conservación.

Para la elaboración del caldo de pescado y marisco de la invención, se hacen necesarios los siguientes ingredientes en porcentaje en peso total del caldo:

- 25 - agua, en porcentaje en peso de la mezcla desde 60% hasta 95%, siendo preferentemente 79.54% en peso
- morralla de pescado, en porcentaje en peso de la mezcla desde el 2% hasta el 10%, siendo preferentemente 4.67% en peso
- 30 - zanahoria, en porcentaje en peso de la mezcla desde 1% hasta 8%, siendo preferentemente 3.27% en peso
- tomate troceado, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.5% hasta 5%, siendo preferentemente 2.63% en peso
- 35 - puerro, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.5% hasta 4%, siendo preferentemente 1.16% en peso
- huesos de rape, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.5% hasta 2%, siendo preferentemente 0.93% en peso
- 40 - aceite de oliva, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.5% hasta 3%, siendo preferentemente 1.16% en peso
- carabineros periquitos, en porcentaje desde 0.5% hasta 3%, siendo preferentemente 1.16% en peso
- colorante alimentario, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.5% hasta 2%, siendo preferentemente 0.93% en peso
- 45 - concentrado para caldo, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.5% hasta 2%, siendo preferentemente 1.02% en peso
- varios dientes de ajo fresco, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.3% hasta 2%, siendo preferentemente 0.87% en peso
- 50 - glutamato, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.3% hasta 2%, siendo preferentemente 0.81% en peso
- sal, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.3% hasta 2%, siendo preferentemente 0.77% en peso
- 55 - apio, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.3% hasta 2%, siendo preferentemente 0.58% en peso
- caldo de pescado (calnort), en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.05% hasta 0.5%, siendo preferentemente 0.29% en peso
- 60 - ñoras picadas, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.03% hasta 0.2%, siendo preferentemente 0.08% en peso
- pimienta negra, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.005% hasta 0.02%, siendo preferentemente 0.01% en peso
- 65 - colorante alimenticio, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.0001% hasta 0.001%, siendo preferentemente 0.0003% en peso.

ES 2 363 967 A1

Así, el procedimiento que la invención propone comprende las siguientes etapas:

- 5 (a) lavar la verdura con agua y trocearla, incluidos los ajos
- (b) calentar el aceite en un rango entre 90-120°C
- (c) sofreír los ajos y añadir las ñoras, puerro, apio, zanahorias y tomate, calentando unos 15 minutos
- 10 (d) añadir agua y dejar cocer entre 1 y 5 minutos
- (e) añadir el pescado, sal, especias, caldos deshidratados y mantener cociendo entre 40 y 80 minutos
- (f) añadir los colorantes, remover entre 1 y 2 minutos y filtrar el producto a un nuevo envase
- 15 (g) envasado en caliente en bolsas
- (h) enfriar, congelar y empaquetar.

20 El producto alimenticio obtenido es un caldo de pescado y marisco, de color amarillento espeso y untuoso.

25

30

35

40

45

50

55

60

65

ES 2 363 967 A1

REIVINDICACIONES

1. Caldo de pescado y marisco, **caracterizado** porque comprende los siguientes ingredientes:

- 5 - agua, en porcentaje en peso de la mezcla desde 60% hasta 95% siendo preferentemente 79.54% en peso
- 10 - morralla de pescado, en porcentaje en peso de la mezcla desde e 2% hasta el 10%, siendo preferentemente 4.67% en peso
- 15 - zanahoria, en porcentaje en peso de la mezcla desde 1% hasta 8% siendo preferentemente 3.27% en peso
- 20 - tomate troceado, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.5% hasta 5%, siendo preferentemente 2.63% en peso
- 25 - puerro, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.5% hasta 4% siendo preferentemente 1.16% en peso
- 30 - huesos de rape, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.5% hasta 2%, siendo preferentemente 0.93% en peso
- 35 - aceite de oliva, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.5% hasta 3%, siendo preferentemente 1.16% en peso
- 40 - carabineros periquitos, en porcentaje desde 0.5% hasta 3%, siendo preferentemente 1.16% en peso
- 45 - colorante alimentario, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.5% hasta 2%, siendo preferentemente 0.93% en peso
- 50 - concentrado para caldo, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.5% hasta 2%, siendo preferentemente 1.02% en peso
- 55 - varios dientes de ajo fresco, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.3% hasta 2%, siendo preferente-mente 0.87% en peso
- 60 - glutamato, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.3% hasta 2%, siendo preferentemente 0.81% en peso
- 65 - sal, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.3% hasta 2%, siendo preferentemente 0.77% en peso
- apio, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.3% hasta 2%, siendo preferentemente 0.58% en peso
- caldo de pescado (calnort), en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.05% hasta 0.5%, siendo preferen-temente 0.29% en peso
- ñoras picadas, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.03% hasta 0.2%, siendo preferentemente 0.08% en peso
- pimienta negra, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.005% hasta 0.02%, siendo preferentemente 0.01% en peso
- colorante alimenticio, en porcentaje en peso de la mezcla desde 0.0001% hasta 0.001%, siendo preferen-temente 0.0003% en peso.

2. Procedimiento para preparar un caldo de pescado y marisco, **caracterizado** porque comprende al menos las siguientes etapas:

- 60 (a) lavar la verdura con agua y trocearla, incluidos los ajos
- (b) calentar el aceite en un recipiente en un rango entre 90-120°C
- (c) sofreír los ajos y añadir las ñoras, puerro, apio, zanahorias y tomate, calentando entre 5 y 25 minutos, preferentemente 15 minutos
- 65 (d) añadir agua y dejar cocer entre 1 y 5 minutos

ES 2 363 967 A1

(e) añadir el pescado, sal, especias, caldos deshidratados y mantener cociendo entre 40 y 80 minutos

(f) añadir los colorantes, remover entre 1 y 2 minutos y filtrar el producto a un nuevo envase

5 (g) envasado en caliente en bolsas

(h) enfriar, empaquetar y congelar.

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201030086

②② Fecha de presentación de la solicitud: 25.01.2010

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/327** (01.01.2006)
A23L1/40 (01.01.2006)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
Y	ES 2154587 A1 (ARROCERÍAS DE ALICANTE) 01.04.2001, ejemplos 1-2.	1-2
Y	"Caldo de pescado para enriquecer platos" Recuperado de Internet el 16.02.2011, URL< http://www.elabrelatas.net/caldo-de-pescado-para-enriquecer-platos/recetas-cocina/de > Google.	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
17.02.2011

Examinador
I. Galíndez Labrador

Página
1/4

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

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 17.02.2011

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-2	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	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 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 2154587 A1 (ARROCERÍAS DE ALICANTE)	01.04.2001
D02	"Caldo de pescado para enriquecer platos" Recuperado de Internet el 16.02.2011, URL< http://www.elabrelatas.net/caldo-de-pescado-para-enriquecer-platos/recetas-cocina/ > de Google.	27.08.2009

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 a estudio tiene por objeto un caldo de pescado y marisco y un procedimiento para su preparación. El caldo comprende morralla de pescado, huesos de rape, carabineros periquitos, glutamato, caldo de pescado, concentrado para caldo, colorante, agua, aceite de oliva, zanahoria, tomate, puerro, ajo, sal, apio, ñoras y pimienta. El procedimiento consta de las siguientes etapas: lavado y troceado de la verdura y los ajos, sofrito de las hortalizas durante unos 15 minutos, adición de agua, dejando cocer 1-5 min., adición del pescado, sal, especias y caldos deshidratados y cocido 40-80 min., adición de colorantes y filtrado, envasado en caliente en bolsas, empaquetado y congelado.

El documento D1 mencionado en el Informe de Búsqueda hace referencia a la obtención de fondos concentrados para la preparación de arroces, de los cuales se han escogido los siguientes:

- Fondo marisquero: a base de morralla, marisco surtido, ajo, tomate, flora frita, caldo deshidratado, huesos de jamón, colorante y sal. Los ingredientes se reducen en agua al fuego durante unas dos horas, se filtra, se añade agua hasta obtener el volumen deseado, se reparte en dosis, se envasa, se somete a vacío y se congela.

- Fondo pescador: a base de los mismos ingredientes que en el fondo anterior excepto el marisco. El procedimiento es también el mismo, con la salvedad de que en este último caso se esterilizan los envases en vez de congelarlos.

El documento D2 divulga un caldo de pescado integrado por cabeza de rodaballo, pieles y cabezas de gambas y cigalas, tentáculos, cabezas y aletas de calamar, cebolla, puerro, aceite de oliva y agua. Para prepararlo se doran en primer lugar las cigalas y las gambas, se añaden las hortalizas, se sofríen, se añade el agua y el rodaballo y se cocina todo ello en olla rápida durante 20 minutos. Finalmente se cuele y o bien se emplea en el momento o se congela.

Se considera que ambos documentos destruyen la Actividad Inventiva de las reivindicaciones 1-2 de la solicitud a estudio, en el sentido del artículo 8 de la Ley 11/1986, de 20 de Marzo, de Patentes. La adición de glutamato es algo ampliamente utilizado y conocido en la técnica. Asimismo, el que se añadan unas verduras u otras y su orden de adición tampoco se considera relevante. Ambas reivindicaciones se considera que cumplen, sin embargo, el requisito de Novedad, según el artículo 6 de la Ley de Patentes.