(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 370 970**

(21) Número de solicitud: 201000752

(51) Int. Cl.:
A23L 1/39 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE PATENTE A1

(22) Fecha de presentación: **08.06.2010**

(43) Fecha de publicación de la solicitud: **26.12.2011**

(43) Fecha de publicación del folleto de la solicitud: **26.12.2011**

(71) Solicitante/s: **Almudena Rodríguez Estévez**
Bravo Murillo, 25 - 7º 5ª
28015 Madrid, ES
Florinda Corzo Álvarez y
Benito Rodríguez Estévez

(72) Inventor/es: **Rodríguez Estévez, Almudena;**
Corzo Álvarez, Florinda y
Rodríguez Estévez, Benito

(74) Agente: **González Ballesteros, Pedro**

(54) Título: **Procedimiento para elaborar un caldo para consumo.**

(57) Resumen:
Procedimiento para elaborar un caldo para consumo, del tipo denominado caldo gallego, elaborado con productos naturales 100%, sin aditivos ni colorantes, realizado a partir de un caldo base preparado mediante la cocción en agua de lacón curado de cerdo, unto gallego de cerdo, patatas y habas secas, a fuego moderado un mínimo de dos horas, para que el lacón y el unto suelten sus sustancias, chafando las patatas para dar consistencia al caldo haciendo un caldo blanco, incorporando al caldo base verduras, como berza gallega (coio gallego), nabiza (hojas de nabo), repollo o judías tiernas, según la época del año, cociendo todo ello junto hasta que la verdura esté bien cocida y sazonarlo con sal.

ES 2 370 970 A1

DESCRIPCIÓN

Procedimiento para elaborar un caldo para consumo.

Objeto de la invención

La presente invención, según expresa el enunciado de esta memoria se refiere a un procedimiento para elaborar un caldo para consumo, del tipo denominado caldo gallego, elaborado con productos naturales 100% y sin aditivos ni colorantes, realizado a partir de un caldo base que se ha conformado mediante la cocción de una serie de ingredientes, al que se añade verdura variada, volviendo a dejar cocer junto todo ello hasta que la verdura esté bien cocida y que según el tipo de verdura que se integre en el caldo éste tomará posteriormente su nombre.

Campo de aplicación

El campo de aplicación se enmarca dentro del sector de alimentación, pudiendo ser envasado para su consumo industrial.

Antecedentes de la invención

Como es sabido, el caldo del tipo denominado caldo gallego es uno de los platos más representativos y conocidos de la cocina gallega, existiendo diversos métodos tradicionales para su elaboración, debiéndose señalar no obstante que por parte de los solicitantes de este procedimiento se desconoce la existencia de un procedimiento de elaboración de caldo gallego que presente las características técnicas y constitutivas semejantes a los que presenta el procedimiento que aquí se propone.

Explicación de la invención

De manera concreta, lo que la presente invención proconiza es un procedimiento para elaborar un caldo para consumo, del tipo denominado caldo gallego, elaborado con productos naturales 100% y sin aditivos ni colorantes. Primero se elabora un caldo base preparado mediante la cocción conjunta de agua, lacón curado de cerdo, unto gallego de cerdo, patatas y habas secas, caldo base a partir del cual se incorpora de forma individual una verdura, como berza gallega (coio gallego), nabiza (hojas de nabo), repollo o judías tiernas, elegida dependiendo de la época del año y que según el tipo de verdura que integremos en el caldo éste tomará posteriormente su nombre.

El procedimiento de elaboración del caldo para consumo, del tipo denominado caldo gallego, será el siguiente:

Se cuecen todos los ingredientes, agua, lacón curado de cerdo, unto gallego de cerdo, patatas y habas secas, que componen el caldo base previo, a fuego moderado durante un mínimo de dos horas, para que la carne y el unto suelten sus sustancias. Las patatas se chafan para dar consistencia al caldo y hacer un caldo blanco, retirándose posteriormente la carne y los posibles restos de hueso que se hayan podido desprender.

Dependiendo de la época del año, se hará la elección del tipo de verdura berza gallega (coio gallego), nabiza (hojas de nabo), repollo y judías tiernas, que posteriormente se añadirá al caldo base, dejando que todo ello junto vuelva a cocer hasta que la verdura esté bien cocida, procediendo por último a sazonar con sal.

El caldo gallego resultante se servirá preferentemente caliente, y se deja a gusto del consumidor la opción de añadirle pimentón a la hora de ser tomado. El producto podrá ser envasado para su consumo industrial.

Ejemplo realización preferente

El ejemplo concreto de realización del propuesto procedimiento para elaborar un caldo para consumo, del tipo denominado caldo gallego, elaborado con productos naturales 100% y sin aditivos ni colorantes, consiste en:

Para la obtención de un caldo base:

- En un recipiente (olla) con agua introducir lacón curado de cerdo, unto gallego de cerdo, patatas y habas secas, productos 100% naturales.
- Cocer a fuego moderado y un mínimo de dos horas para que la carne y el unto suelten sus sustancias.
- Las patatas se chafan para dar consistencia al caldo y hacer un caldo blanco.
- Retirar la carne y los posibles restos de hueso que se hayan podido desprender.

Para la obtención del caldo para consumo:

- Añadir individualmente la verdura del tipo berza gallega (coio gallego), nabiza (hojas de nabo), repollo o judías tiernas, producto 100% natural, elegida dependiendo de la época del año.
- Dejar cocer todo junto hasta que la verdura esté bien cocida.
- Sazonar con sal.

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para elaborar un caldo para consumo, del tipo denominado caldo gallego, **caracterizado** por estar elaborado con productos naturales 100%, sin aditivos ni colorantes, realizado a partir de un caldo base preparado mediante la cocción en agua de lacón curado de cerdo, unto gallego de cerdo, patatas y habas secas, y a partir de este caldo base incorporar individualmente verduras, como berza gallega (coio gallego), nabiza (hojas de nabo), repollo o judías tiernas, según la época del año, dejando cocer todo ello junto hasta que la verdura esté bien cocida y al final sazonarlo con sal.

2. Procedimiento para elaborar un caldo para consumo, según la reivindicación primera, **caracterizado** porque el lacón y el unto del caldo base deben ser cocidos a fuego moderado un mínimo de dos horas para soltar sus sustancias.

3. Procedimiento para elaborar un caldo para consumo, según la reivindicación primera, **caracterizado** porque para dar consistencia al caldo base y hacer un caldo blanco las patatas se chafan.

OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(21) N.º solicitud: 201000752

(22) Fecha de presentación de la solicitud: 08.06.2010

(32) Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

(51) **Int. Cl. :** ***A23L1/39*** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	JOSEMA "Caldo gallego" 02.06.2009 Recuperado de Internet el 16.08.2011. <URL: http://www.abc.es/recetas-cocina/receta-cocina.asp?cocina=3062&receta=Caldo+gall...	1-2
X	RUBÉN GALLARDO "Caldo gallego" 13.05.2009 Recuperado de Internet el 16.08.2011. <URL: http://www.entrepucheros.com/caldo-gallego-2/	1-2
X	"Caldo gallego" 09.10.2007 Recuperado de Internet el 16.08.2011. <URL: http://www.lasprovincias.es/ocio/recetas/caldogallego.html	1, 3
A	"Tratado sobre el unto de cerdo, ingrediente imprescindible para la elaboración del delicioso caldo gallego" 30.06.2005. Recuperado de Internet el 16.08.2011. <URL: http://tubal.mforos.com/905543/5221981-tratado-sobre-el-unto-de-cerdo-caldo-gallego/ 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	Examinador	Página
17.08.2011	I. Galíndez Labrador	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, FSTA

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 17.08.2011

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	3	**SI**
	Reivindicaciones	1-2	**NO**
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones		**SI**
	Reivindicaciones	1-3	**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	JOSEMA "Caldo gallego" 02.06.2009 Recuperado de Internet el 16.08.2011. <URL: http://www.abc.es/recetas-cocina/receta-cocina.asp?cocina=3062&receta=Caldo+gall...	
D02	RUBÉN GALLARDO "Caldo gallego" 13.05.2009 Recuperado de Internet el 16.08.2011. <URL: http://www.entrepucheros.com/caldo-gallego-2/	
D03	"Caldo gallego" 09.10.2007 Recuperado de Internet el 16.08.2011. <URL: http://www.lasprovincias.es/ocio/recetas/caldogallego.html	
D04	"Tratado sobre el unto de cerdo, ingrediente imprescindible para la elaboración del delicioso caldo gallego" 30.06.2005. Recuperado de Internet el 16.08.2011. <URL: http://tubal.mforos.com/905543/5221981-tratado-sobre-el-unto-de-cerdo-caldo-gallego/ de Google	

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 procedimiento de elaboración de un caldo gallego caracterizado por estar elaborado con ingredientes 100% naturales, sin aditivos ni colorantes, realizado a partir de un caldo base preparado mediante la cocción en agua de lacón curado de cerdo, unto gallego de cerdo, patatas y habas secas al que se incorporan verduras, como berza gallega, nabiza, repollo o judías tiernas, según la época del año, dejando cocer todo ello junto hasta que la verdura esté bien cocida y, al final, sazonarlo con sal (Reivindicación 1). El lacón y el unto deben cocer a fuego lento un mínimo de dos horas (Reiv. 2). Para dar consistencia al caldo base y hacer un caldo blanco las patatas se chafan (Reiv. 3).

El documento D1 citado en el Informe sobre el Estado de la Técnica divulga un procedimiento de elaboración de un caldo gallego cuyos ingredientes son: alubias blancas, patatas, grelos, unto, tocino, costilla de cerdo, agua y sal. Las alubias se ponen en remojo la noche anterior y se desalan el tocino y las costillas. Se cuecen durante 4 h conjuntamente el tocino, la costilla y el unto hasta que el agua adquiera un color blanquecino. Se cuela esta agua y se cuecen en ella las alubias durante 1,5-2 h. Se añaden las patatas cortadas en trozos pequeños, se añaden los grelos y se deja cocer a fuego lento unos 15 minutos.

El documento D2 se refiere a un procedimiento de elaboración de un caldo gallego cuyos ingredientes son: judías blancas, patatas, grelos, unto, lacón, un hueso de rodilla de ternera, carne de vaca, agua y sal. Las judías se ponen en remojo unas 3 h antes. Se cuecen conjuntamente en una olla la carne, el lacón, el hueso de ternera y el unto durante 1 h a fuego mediano. Mientras tanto se ponen a cocer las judías y cuando rompe el hervor se tira toda el agua, se ponen a cocer de nuevo durante media hora y se añaden a continuación a la olla con su caldo. Se cuece todo hasta que las judías estén blandas, más o menos 1,5 h.. Se echan las patatas peladas y cortadas en cuadraditos. Se deja cocer otros 15 min., se añaden la sal y los grelos. Se deja cocer todo junto durante 20-30 min.

Este documento se considera que destruye la Novedad y, por tanto, la Actividad Inventiva, de las reivindicaciones 1 y 2 de la solicitud considerada, en virtud de los artículos 6 y 8 respectivamente de la Ley 11/1986, de 20 de Marzo, de Patentes.

El documento D3 hace referencia a un procedimiento de elaboración de un caldo gallego cuyos ingredientes son: alubias blancas, patatas, grelos, unto, tocino, costilla de cerdo, ternera y chorizo. Se ponen a cocer el unto y las alubias, que habrán estado en remojo la noche anterior. Cuando comienza el hervor se añaden las carnes y se deja cocer a fuego medio 1 h aproximadamente. A mitad de cocción se añaden las patatas cortadas en trozos. A medida que las carnes estén en su punto se sacan. Al finalizar la cocción se rectifica de sal y se añaden los grelos troceados, dejando cocer todo durante media hora más. Si el caldo estuviera demasiado líquido podemos machacar parte de las patatas y añadírselo al caldo mientras cuece.

D1 y D3 se estima que destruyen la actividad inventiva de las reivindicaciones 1-3 de la solicitud analizada, ya que el variar los tiempos de cocción, que por otra parte dependen de las cantidades y la naturaleza de los ingredientes, el poner un tipo de carne u otra o el utilizar habas prehidratadas o secas resulta obvio para un experto en la materia.

El documento D4 describe un procedimiento de elaboración de un caldo gallego cuyos ingredientes son: alubias blancas, patatas, grelos o repollo, unto, tocino, carne de cerdo, etc. Se puede hacer el caldo de dos maneras: aprovechando el agua de un cocido previo: se pone a cocer la carne de cerdo, tocino, etc. previamente desalada. Cuando está prácticamente cocida se añaden la verdura y las patatas. Apartamos el agua necesaria para el caldo y ponemos a cocer las judías blancas y el unto. Cuando las judías casi están añadimos la verdura y las patatas troceadas. Si no se hace el cocido previamente no quedará tan sustancioso el caldo.