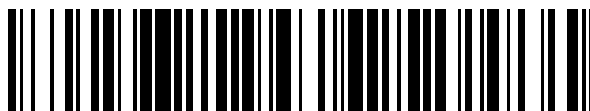


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 381 744**

51 Int. Cl.:
A23L 1/317 (2006.01)
A23P 1/08 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

- 96 Número de solicitud europea: **07823008 .3**
96 Fecha de presentación: **24.10.2007**
97 Número de publicación de la solicitud: **2090183**
97 Fecha de publicación de la solicitud: **19.08.2009**

54 Título: **Pieza de embutido**

30 Prioridad:
06.11.2006 ES 200602383 U

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
31.05.2012

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
31.05.2012

73 Titular/es:
HIJOS DE JOSE CASAPONSA, S.A.
CTRA. C-26 DE OLOT A CAMPRDON KM.222
17813 VALL DE BIANYA GIRONA, ES

72 Inventor/es:
PAREROLS MORATALLA, José

74 Agente/Representante:
Veiga Serrano, Mikel

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

ES 2 381 744 T3

DESCRIPCIÓN

Pieza de embutido

5 **Sector de la técnica**

10 La presente invención está relacionada con la presentación de los productos embutidos en forma comercial ya listos para el consumo, proponiendo una pieza de embutido, que puede ser de producto curado o cocido, en la cual se ha previsto una particular forma de presentación, incluyendo una conformación para la adición y protección de productos aditivos complementarios, como especias o similares.

Sector de la técnica

15 Los embutidos se comercializan generalmente en piezas o masas preparadas en condiciones listas para el consumo, de manera que el consumidor solo tiene que porcionar, a partir de dichas piezas, las partes que desee consumir en cada caso.

20 Sin embargo, los experimentos de degustación han demostrado que el acompañamiento de los productos de los embutidos con productos adicionales o aditivos, como especias, mermeladas, queso, etc., confiere unas cualidades de influencia notablemente ventajosa en las características organolépticas y de presentación de los embutidos por sí solos.

25 De acuerdo con ello, en la práctica del consumo es habitual acompañar los embutidos con productos complementarios de los mencionados, lo cual se realiza adicionando al producto del embutido el producto o productos complementarios, en la preparación para el consumo, suponiendo esto un engorro, además de la necesidad de disponer por separado de los diferentes productos, con los inconvenientes de almacenamiento y manipulación que ello conlleva.

30 El documento ES1051771U da a conocer un cuerpo cárnico que tiene cavidades rellenas con chocolate, que se incorpora al cuerpo durante su proceso de conformado (extrusión).

El documento US2937092 da a conocer un cuerpo cárnico que tiene una cavidad rellena con queso. El cuerpo cárnico se determina por medio de un molde que también conforma la cavidad (27) interna.

35 El documento US2937092 da a conocer un cuerpo de salchicha de Francfort que se determina con una cavidad que contiene un relleno y después se enrolla en una envoltura.

40 El documento DE10318095 describe un producto de embutido determinado por un cuerpo cárnico La superficie del cuerpo está formada con cavidades en las cuales se colocan pequeños trozos o granos de productos complementarios. Casi toda la superficie del alimento está envuelta en estos productos complementarios, los cuales forman una capa casi homogénea. Se aplica entonces una envoltura de gelatina.

45 El documento EP0641520 da a conocer un producto alimenticio que comprende una cavidad hecha por moldeo y en la cual se aplica un relleno. La cavidad se cierra entonces mediante una cobertura a base de carne.

El documento ES1005734 se refiere a un producto determinado por un cuerpo con forma de embutido que tiene en su interior una cavidad longitudinal rellena con un producto complementario de modo que la cavidad permanece sellada en los extremos del cuerpo por el mismo material del cuerpo.

50 **Descripción de la invención**

Según la invención se proporciona un método para realizar una pieza de embutido caracterizado por las etapas de

55 formar un cuerpo o masa de producto curado o cocido, con una configuración definida por una envoltura incluyendo la configuración una zona de superficie remetida de dicha envoltura que define huecos independientes compartimentados para alojar distintos productos complementarios;

60 rellenar los huecos independientes compartimentados con distintos productos complementarios, que están integrados en el cuerpo como productos independientes pero que determinan un conjunto unitario con el producto de embutido para el consumo.

Los huecos en el cuerpo del producto de embutido pueden determinarse en zonas o caras diferentes de la configuración de dicho cuerpo para alojar productos complementarios idénticos o distintos en los respectivos huecos de las distintas zonas.

65

Se obtiene de este modo una pieza de embutido que incorpora en una sola unidad el producto de embutido y los productos complementarios de adición, lo cual permite obtener directamente las cualidades degustativas que proporciona la combinación de los productos asociados, para lo cual el consumidor solo tiene que cortar de la pieza las partes o porciones a consumir, sin la complejidad de manipulación de productos diferentes.

La integración de los distintos productos componentes en la pieza, se hace además de manera independiente, respecto del producto embutido, de forma que los productos complementarios quedan en una disposición conjunta pero sin mezcla con el producto de embutido, lo cual hace que se mantengan inalterables las características propias de cada uno de los productos.

Por todo ello, dicha pieza de embutido objeto de la invención resulta de unas características ciertamente ventajosas, adquiriendo vida propia y carácter preferente respecto de las presentaciones de las piezas de embutido convencionales.

Descripción de las figuras

La figura 1 muestra en perspectiva un ejemplo, no limitativo, de una pieza de embutido definida con un hueco para productos complementarios.

La figura 2 es una vista en corte transversal de una pieza como la de la figura anterior, con el hueco definido en ella con un relleno de un producto complementario.

La figura 3 es una vista en planta de una pieza como la de la figura 1, con el hueco definido en ella relleno con un producto complementario.

La figura 4 es una vista en planta de un ejemplo de pieza de embutido de acuerdo con la invención y provista con un hueco compartimentado en secciones, incluyendo distintos productos complementarios en las diferentes secciones del hueco.

Las figuras 5 y 6 son otros ejemplos de realización de una pieza de embutido.

Descripción detallada de la invención

El objeto de la invención se refiere a una pieza de embutido realizada con unas características de configuración para incorporar en ella productos complementarios, como especias, mermeladas, queso, etc., de manera que dichos productos complementarios se asocian a la pieza del embutido en forma de productos independientes pero determinando un conjunto unitario con ella para el consumo.

Una pieza de embutido puede ser de producto curado o cocido, determinando un cuerpo o masa (1) de cualquier forma convencional de presentación de los embutidos, con configuración en molde o no.

En el mencionado cuerpo (1) de la pieza de embutido se determina la conformación de al menos una zona remetida, definiendo, como se observa en la figura 1, un hueco (2), destinado para incluir en él un relleno (3) de producto complementario, como representa la figura 2.

Dicha presión conformada en el cuerpo (1) de la pieza de embutido, puede formar un único hueco (2), para incorporar solo un producto (3) complementario, como representa la figura 3. De acuerdo con la invención, la depresión puede ser conformada de un modo compartimentado, determinando una división de dos o más huecos (2), para alojar en ellos distintos productos complementarios (3), como representa la figura 4.

De igual modo, en el cuerpo (1) de una misma pieza de embutido pueden conformarse depresiones en forma de huecos (2), unitarios o compartimentados, en distintas partes del mencionado cuerpo (1) de la pieza, como por ejemplo en partes opuestas del contorno o en caras diferentes, para incorporar en dichos huecos (2) de las diferentes zonas productos complementarios (3) iguales o deferentes.

La configuración del remetido determinante de los huecos (2) en el cuerpo (1) de las piezas de embutido, según la invención, puede realizarse en todo caso mediante cualquier procedimiento convencional, por ejemplo por presión con una placa de la forma del hueco (2) a formar, o mediante conformación en un molde, sin que estas prácticas sean limitativas.

REIVINDICACIONES

1. Método para realizar una pieza de embutido caracterizado por las etapas de
- 5 formar un cuerpo o masa (1) de producto curado o cocido, con una configuración definida por una envoltura, incluyendo la configuración una zona de superficie remetida de dicha envoltura que define huecos (2) independientes compartimentados para alojar distintos productos (3) complementarios;
- 10 rellenar los huecos (2) independientes compartimentados con distintos productos (3) complementarios , que están integrados en el cuerpo (1) como productos independientes pero que determinan un conjunto unitario con el producto de embutido para el consumo.
2. Método para realizar una pieza de embutido según la reivindicación 1, caracterizado por la etapa de
- 15 determinar los huecos (2) en el cuerpo (1) del producto de embutido en zonas o caras diferentes de la configuración de dicho cuerpo (1) para alojar productos (3) complementarios idénticos o distintos en los respectivos huecos (2) de las distintas zonas.

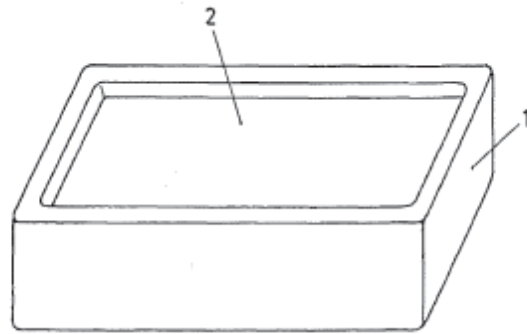


Fig.1 no forma parte de la invención reivindicada

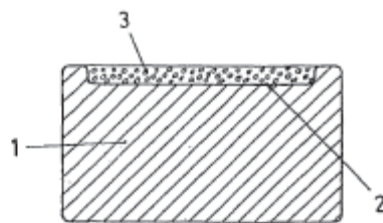


Fig.2 no forma parte de la invención reivindicada

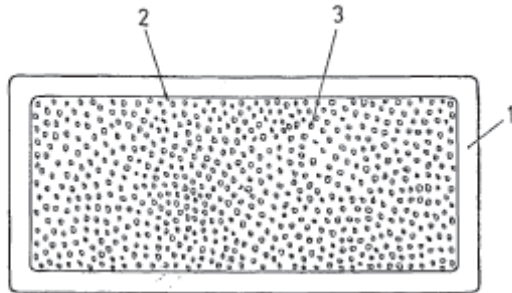


Fig.3 no forma parte de la invención reivindicada

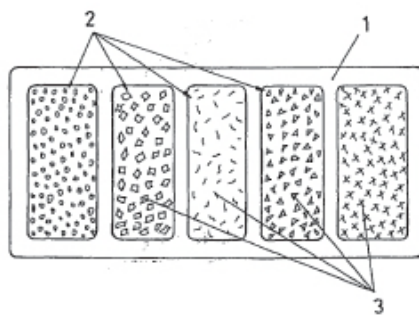


Fig.4

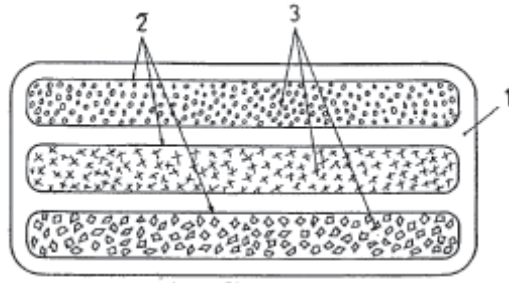


Fig.5

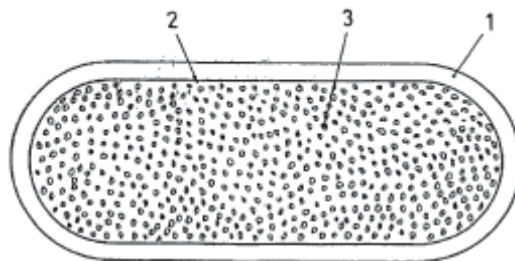


Fig.6 no forma parte de la invención reivindicada