

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 385 801**

21 Número de solicitud: 201130008

51 Int. Cl.:
A23L 1/318 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación: **05.01.2011**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **01.08.2012**

43 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
01.08.2012

71 Solicitante/s:
MOMENTUM DA VINCI, S.L.
ALBERT EINSTEIN, 27 2º PARQUE
TECNOLÓGICO DE ÁLAVA
01510 ÁLAVA, Araba/Álava, ES

72 Inventor/es:
MENESES RICO, JOSÉ ANDRÉS

74 Agente/Representante:
MARQUES MORALES, EVA

54 Título: **PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN DE EMBUTIDO ALIÑADO.**

57 Resumen:

Procedimiento para la producción de embutido aliñado. A partir de una pieza de lomo de cerdo desecada, se realizan los siguientes pasos: 1) rebozar la pieza cárnica en sal; 2) atar y colgar la pieza cárnica; 3) dejar reposar al menos una noche la pieza cárnica; 4) descuelgue de la pieza y posicionado sobre una superficie plana; 5) calentar en un recipiente una cantidad de manteca; 6) añadir al recipiente una proporción variable de ajos y de romero; 7) añadir una proporción variable de pimentón agridulce antes de que se doren los ajos, retirando el aliño así producido del fuego; 8) retirar la sal y grasa visible de la pieza; 9) introducir la pieza en el recipiente, y rebozarla con el aliño producido; y 10) retirar la pieza rebozada del recipiente y enfundarla en tripa, para la producción del embutido aliñado. Proporciona embutidos de características organolépticas totalmente diferenciadas con respecto a los embutidos tradicionales.

ES 2 385 801 A1

DESCRIPCION

“Procedimiento de producción de embutido aliñado”

5 **Sector técnico de la invención**

La presente invención se refiere al sector de la industria alimenticia charcutera, en concreto a la producción de lomo de cerdo aliñado, a partir de una pieza cárnica.

Antecedentes de la invención

- 10 Es ampliamente conocida una gran variedad de embutidos y modos de prepararlos, todos con características de color y organolépticas bien conocidas e identificables, siendo escasa la actividad de innovación en el terreno charcutero por lo que se refiere a nuevos productos. Normalmente, los consumidores saborean y valoran positivamente los productos que degustan por primera vez en otros países de tradición charcutera, y que en ocasiones son notablemente diferentes de los embutidos del propio país de origen. Por lo tanto la innovación en colores, olores, sabores y texturas es algo deseable.
- 15

La presente invención tiene por finalidad proporcionar un embutido de nuevo sabor, elaborado mediante una meticulosa mezcla de distintos ingredientes.

20

Explicación de la invención

A tal finalidad, el objeto de la presente invención es un novedoso procedimiento para la producción de embutido aliñado que, partiendo de una pieza cárnica, se caracteriza porque comprende los siguientes pasos:

25

- 1) rebozar la pieza cárnica en sal;
- 2) atar y colgar la pieza cárnica;
- 3) dejar reposar al menos una noche la pieza cárnica colgada;
- 30 4) descuelgue de la pieza y posicionado de la misma sobre una superficie plana;
- 5) calentar en un recipiente una cantidad de manteca;
- 6) añadir al recipiente con la manteca una proporción variable de ajos y de romero;

- 7) añadir una proporción variable de pimentón agridulce al recipiente antes de que se doren los ajos, retirando inmediatamente el aliño así producido del fuego;
- 8) retirar la sal y grasa visible de la pieza posicionada sobre la superficie plana;
- 5 9) introducir la pieza en el recipiente, y rebozarla con el aliño producido; y
- 10) retirar la pieza rebozada del recipiente y enfundarla en tripa, para la producción del embutido aliñado.
- 10 En una realización preferida, la pieza cárnica es lomo de cerdo, si bien no se excluyen carnes de otras especies.

Descripción de una realización preferida

- A continuación se hace la descripción de un ejemplo de realización preferido, aunque no exclusivo ni limitativo, de la presente invención.
- 15

Una vez se sacan los lomos de cerdo, se procede a rebozarlos con sal.

- Luego se van atando y se van colgando, dejándolos reposar de la forma conveniente hasta el día siguiente.
- 20

Al día siguiente, se descuelgan los lomos reposados y se dejan reposar encima de una mesa.

- 25 Por otro lado, se ponen 3 kg de manteca de cerdo en un caldero, el cual se coloca al fuego, calentándola a una temperatura adecuada.

Se añaden al caldero 5 puñados de ajos triturados y una cucharada sopera de romero por cada 10 lomos.

30

Se remueven todos los ingredientes dentro del caldero, y antes de que los ajos adquieran coloración (antes de que se doren) se añade una cucharada sopera de pimentón agridulce (por cada 10 lomos), y se retira el caldero del fuego inmediatamente, obteniendo un aliño.

A continuación, se retira toda la sal y toda la grasa superficial de los lomos que se dejaron reposando encima de la mesa.

- 5 Posteriormente, estos lomos se introducen en el caldero, junto con el aliño producido con todos los ingredientes que se habían retirado anteriormente del fuego, y se rebozan con dichos ingredientes.

- 10 Por último, se retiran los lomos aliñados del caldero y se enfundan en tripa, para la producción del embutido aliñado.

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, se hace constar que todo cuanto no altere, cambie o modifique su principio fundamental, queda sujeto a variaciones de detalle.

15

REIVINDICACIONES

1.- Procedimiento para la producción de embutido aliñado que, partiendo de una pieza cárnica, se caracteriza porque comprende los siguientes pasos:

5

1) rebozar la pieza cárnica en sal;

2) atar y colgar la pieza cárnica;

3) dejar reposar al menos una noche la pieza cárnica colgada;

10

4) descuelgue de la pieza y posicionado de la misma sobre una superficie plana;

5) calentar en un recipiente una cantidad de manteca;

6) añadir al recipiente con la manteca una proporción variable de ajos y de romero;

15

7) añadir una proporción variable de pimentón agrdulce al recipiente antes de que se doren los ajos, retirando inmediatamente el aliño así producido del fuego;

8) retirar la sal y grasa visible de la pieza posicionada sobre la superficie plana;

9) introducir la pieza en el recipiente, y rebozarla con el aliño producido; y

20

10) retirar la pieza rebozada del recipiente y enfundarla en tripa, para la producción del embutido aliñado.

2.- Procedimiento para la producción de embutido, según la reivindicación 1, caracterizado porque la pieza cárnica es lomo de cerdo.

25



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②¹ N.º solicitud: 201130008

②² Fecha de presentación de la solicitud: 05.01.2011

③² Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤¹ Int. Cl.: **A23L1/318** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Receta emitida en TVExtremadura: Salchichones, Chorizos y Lomo en manteca [on line] 29.12.2008 [recuperada 16.11.2011]. Recuperada de Internet: http://extremaduratv.canalextramadura.es/recetas/carnes/salchichones-chorizos-y-lom . http://extremaduratv.canalextramadura.es/search/node/LOMO+MANTECA	1,2
X	ES 2134722 A1 (LÓPEZ LUCAS) 01.10.1999, documento completo.	1,2
A	Receta : Cómo hacer lomo curado [on line] 14.12.2010 [recuperada 17.11.2011] Recuperada de Internet: http://www.gastronomiaycia.com/2010/12/14/como-hacer-lomo-curado/	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
23.11.2011

Examinador
J. López Nieto

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: 23.11.2011

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	Receta emitida en TVExtremadura: Salchichones, Chorizos y Lomo en manteca [on line] 29.12.2008 [recuperada 16.11.2011]. Recuperada de Internet: http://extremaduravt.canalextramadura.es/recetas/carnes/salchichones-chorizos-y-lom . y http://extremaduravt.canalextramadura.es/search/node/LOMO+MANTECA	
D02	ES 2134722 A1 (LÓPEZ LUCAS)	01.10.1999
D03	Receta : Cómo hacer lomo curado [on line] 14.12.2010 [recuperada 17.11.2011] Recuperada de Internet: http://www.gastronomiaycia.com/2010/12/14/como-hacer-lomo-curado/	

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

El objeto de la invención es un procedimiento para elaborar embutido aliñado que sigue los siguientes pasos:

- Rebozar la pieza cárnica en sal.
- Atar y colgar la pieza cárnica.
- Dejar reposar la pieza cárnica al menos una noche.
- Descolgar la pieza y colocarla en una superficie plana.
- Calentar manteca en un recipiente.
- Añadir a la manteca ajo y romero.
- Añadir a la manteca pimentón agri dulce antes de que se doren los ajos y retirar inmediatamente el aliño del fuego.
- Retirar la sal y la grasa visible de la pieza cárnica.
- Introducir la pieza en el recipiente con el aliño.
- Retirar la pieza del aliño y enfundarla en tripa.

(Reivindicación 1)

En la reivindicación 2 se indica que la pieza cárnica es lomo de cerdo.

El documento D01 divulga un procedimiento para elaborar lomo en manteca que consiste en:

- Salar los lomos y colgarlos el día anterior a su elaboración.
- Quitarles la sal y pintarlos con manteca infundada con pimentón y ajo.
- Envolver los lomos en telas de manteca y atarlos.
- Colgar los lomos en un lugar frío y seco para su secado.

El procedimiento de D01 se diferencia del procedimiento objeto de la invención en lo siguiente: no añade romero a la manteca que se utilizará para rebozar la pieza cárnica.

El lomo se pinta con manteca en lugar de introducirlo en el recipiente con la manteca. Al final del proceso el lomo se envuelve con telas de manteca en lugar de introducirlo en una tripa. Por lo tanto, las reivindicaciones 1 y 2 cumplen el requisito de novedad en el sentido del Art. 6.1 de la Ley de Patentes 11/86.

Sin embargo, el hecho de añadir romero al aliño se considera una elección arbitraria para conseguir un producto final con un sabor elegido por el experto en la materia, lo cual no supone actividad inventiva. Por otra parte la aplicación de la manteca con pincel o introduciendo la pieza en un recipiente; y embutir la pieza cárnica en tripa o tela de manteca no se consideran diferencias significativas que aporten actividad inventiva a la invención con respecto al procedimiento divulgado en D01. Por lo tanto, las reivindicaciones 1 y 2 carecen de actividad inventiva en el sentido del Art. 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

El documento D02 contiene un procedimiento para recubrir jamones curados y deshuesados con una composición que contiene: manteca de cerdo, romero, tomillo y perejil.

Para elaborar la composición se calienta la manteca de cerdo y se añade tomillo romero y perejil. Una vez realizada la mezcla de se aplica al jamón, bien sumergiéndolo en el interior de la composición o bien untándosela con una paleta.

El procedimiento descrito en D02 se diferencia del de la invención en que se aplica a una pieza cárnica curada en lugar de a una fresca que debe ser salada, mantenida en reposo y lavada. Además, la composición del aliño tiene algunos componentes diferentes de los de la composición de la invención, por lo tanto las reivindicaciones 1 y 2 son nuevas en el sentido del Art. 6.1 de la Ley de Patentes 11/86. No obstante, se considera que sería obvio para un experto en la materia la utilización de un procedimiento como el divulgado en D02 para aplicar un aliño a cualquier pieza cárnica tal y como se hace en el procedimiento de la invención, por lo tanto, las reivindicaciones 1 y 2 incumplen el requisito de actividad inventiva en el sentido del Art. 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

El documento D03 se refiere a un procedimiento para hacer lomo curado que consiste en limpiar solomillo y dejarlo reposar cubierto de sal aproximadamente 14 horas, después se limpia y se recubre con un aliño a base de orégano, pimentón, pimienta, ajo y aceite de oliva, se envuelve la pieza en un film y se deja reposar durante 48 horas. A continuación se cuelga sin envoltorio para curarlo.

Este documento forma parte del estado de la técnica próximo a la invención pero no afecta a su novedad y actividad inventiva.