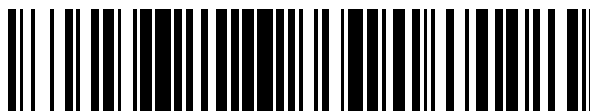


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 391 341**

21 Número de solicitud: 201100165

51 Int. Cl.:
A01K 11/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación: **15.02.2011**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **23.11.2012**

43 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
23.11.2012

71 Solicitante/s:
**Juan Antonio ARROYO ASENSIO (100.0%)
MARTIRES 56
06760 NAVALVILLAR DE PELA, Badajoz, ES**

72 Inventor/es:
ARROYO ASENSIO, Juan Antonio

74 Agente/Representante:
HERRERA DÁVILA, Álvaro

54 Título: **PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE LA ALIMENTACIÓN, SALUD Y BIENESTAR DEL ANIMAL DESDE SU COMPRA AL DESTETE HASTA EL SACRIFICIO.**

57 Resumen:

Procedimiento para el control de la alimentación, salud y bienestar del animal desde su compra al destete hasta el sacrificio.

Consiste en un procedimiento por el que el crotal que se inserta en la oreja del animal identifica, junto a los datos de obligado cumplimiento legal, al propietario del animal, el cual siendo distinto al criador de la cabaña, es el mismo que recibe y explota su carne después del sacrificio y porque se tatúa sobre la piel del animal una marca que identifique a su propietario y número de crotal. Se abre una ficha electrónica en la que se insertan todos los datos relativos a la veterinaria, régimen alimenticio y bienestar del animal, y se aloja en un servidor informático al que tienen acceso a través de identificación y contraseña los propietarios del animal y pueden interactuar con los cuidadores.

ES 2 391 341 A1

DESCRIPCIÓN

PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE LA ALIMENTACIÓN, SALUD Y BIENESTAR DEL ANIMAL DESDE SU COMPRA AL DESTETE HASTA EL SACRIFICIO Y CARNE OBTENIDA.

5 La presente invención se refiere a un procedimiento para el control de calidad de la carne que comprende la compra del animal al destete, la implantación de un crotal en la oreja o pata del animal el tatuaje en la piel del animal de una marca que identifique a su propietario, la apertura de una ficha electrónica en la que se inserten todos los datos relativos a la

10 historia clínica, régimen alimenticio y bienestar del animal, y que se alojan en un servidor informático al que tienen acceso a través de identificación y contraseña los propietarios del animal y programa informático que hace posible la comunicación interactiva entre los propietarios y los cuidadores del animal, con la finalidad de poder controlar a lo largo de toda su vida

15 su alimentación, régimen de pastoreo o de estabulación, vacunas, agua, cobijo, asistencia veterinaria, intoxicaciones, enfermedades víricas, procesos respiratorios, enfermedades parasitarias, enfermedades hereditarias y/o congénitas. También se refiere la presente invención a la carne animal obtenida a través de este procedimiento.

20 Pretende la presente invención resolver varios problemas relacionados con la alimentación y cuidado de animales y con las carnes excesivamente procesadas y sometidas a riesgos de contaminación, enfermedades o contagios. Para ello se propone un procedimiento por el

que es posible controlar su alimentación, conocer y a ser posible decidir sobre los medicamentos y vacunas que se le administren, saber si ha padecido alguna enfermedad, sobre su régimen alimenticio, el número de animales por espacio de convivencia o sobre su bienestar animal y en general sobre el proceso de engorde, cebo o preparación hasta llegar a su sacrificio.

Pretende también acercar los consumidores de carne a los criadores de animales de tal manera que las estrategias para conseguir los mejores resultados, la mejor carne, sea el fruto de un proceso de cooperación de ambas partes.

Otra pretensión es evitar los intermediarios y de este modo hacer más rentable la explotación para el criador de animales de carne.

Pongamos por ejemplo a una persona que compra un lechón ibérico recién destetado, se marcará al lechón con un crotal en la oreja y por seguridad para el caso en que desaparezca el crotal, un tatuaje que lo identifique con sus características y con el comprador. Éste podrá elegir si quiere que consuma cereales con más materia grasa o con más proteína y qué tipo de cereales, si deberá consumir maíz transgénico o no, si su régimen alimenticio será exclusivamente de montanera o lo alternará con etapas de estabulación o será sólo de cebo. Se le consultará si desea que se le administren todas las vacunas o sólo las obligatorias, sabrá si cae enfermo y qué tratamiento veterinario se le va a administrar, podrá

decidir si se le aplican métodos para que las grasas de su carne sean más o menos saturadas.

En España, cada año se sacrifican más de dos millones y medio de cabezas de vacuno. La producción de esta carne se realiza casi en serie, en explotaciones de ganadería intensiva donde los terneros pasan la mayor parte de su vida en un establo alimentados con pienso energético con la única finalidad de que ganen peso. La mayor parte de la carne que se consume procede de animales sacrificados entre los 11 y los 18 meses de edad con un peso vivo entre 350 y 500 kilos y una canal que oscila entre 180 y 200 kilos, a los que corresponde la denominación ternera o añojo. Cada vez es más difícil encontrar en las carnicerías carne de vaca o de buey más dura que la de ternera, pero cuyo sabor es muy apreciado por los gourmets. Tras el sacrificio, el animal es desangrado, convirtiéndolo en una canal que se clasifica y se etiqueta según sus características y su categoría comercial. La canal se somete a un proceso de maduración hasta convertirla en una carne apta para ser consumida. Nadie en todo el proceso se ha interesado por mejorar la calidad de la carne, tan sólo interesa el peso, y sobre todo nadie en mejorar las características organolépticas de esas carnes, organizando la vida del animal y su régimen de comidas y de bienestar para que su carne sea lo más apreciada posible en el mercado y en la que se pueda confiar plenamente.

De todos los alimentos de la cesta de la compra, la carne de ternera constituye una de las mejores fuentes de proteínas para el organismo. Esto, sumado a su alta digestibilidad, hace de esta carne un producto especialmente recomendado durante la infancia y la vejez. De hecho, se trata de un sabroso alimento aconsejado en la dieta de personas de prácticamente cualquier edad y condición exceptuando tan sólo a quienes padecen afecciones como acidosis, gota o artritis, que deben moderar su consumo.

No obstante, como suele ocurrir con casi todos los alimentos, existen carnes de mayor calidad que otras. De todos es sabido que la ternera de mayor calidad y más apreciada es la lechal, aquella que sólo ha sido alimentada con leche y que ha sido sacrificada entre los tres y cuatro meses, con un peso no superior a los 150 kilos. Y es que la raza, edad del animal y alimentación que éste haya recibido resultan factores clave para determinar la calidad de su carne, desde la más sosa hasta la más fina y delicada.

Los hábitos dietéticos están siendo hoy día influenciados por la preocupación de algunas personas acerca del posible impacto sobre la salud o el medio ambiente de alimentos modificados genéticamente. También hay una preocupación adicional acerca del impacto de la agricultura industrial sobre el bienestar animal, la salud humana y el medio ambiente. Esto ha conducido al surgimiento de una contracultura con una preferencia por los alimentos orgánicos y locales.

En general las Denominaciones Específicas e Indicaciones Geográficas Protegidas garantizan que la carne procede sólo de unas razas de vacuno concretas, normalmente autóctonas, y que las reses han nacido y se han criado en determinadas zonas de acuerdo con unos procesos de cría y de alimentación. Sin embargo, es raro que se establezcan criterios acerca de sus cualidades organolépticas, degustación, etc. Por ello, la presencia de estas denominaciones específicas o indicaciones protegidas no es una garantía directa de calidad, aunque indirectamente proporcione una pista.

La blandura de una carne depende de varios factores: La edad del animal, cuanto más añoso es, mayor cantidad de tejido conjuntivo rodea sus fibras musculares y más dura resulta la carne, la cantidad de ejercicio que haya practicado la res, lo cual está en estrecha relación con el tipo de crianza. Una res que ha vivido en un establo debe ser más tierna que la que ha corrido por el prado, pero si el prado es montañoso menos tierna aún será su carne, ya que el músculo del que se trate o, lo que es lo mismo, la pieza ha tenido que trabajar más y se ha hecho más dura.

La herencia es un factor decisivo, ya que determina la dureza de la carne en un 60%. Desafortunadamente, el consumidor no tiene ningún indicio que permita prever estas circunstancias a simple vista. Y es que mirando la carne a simple vista no es posible saber si una res ha recibido tratamiento con medicamentos o promotores del crecimiento. Para ello, son necesarias pruebas de laboratorio que, en general, son específicas

para cada sustancia. Las normas acerca de la utilización de fármacos en el ganado son estrictas y, a fin de comprobar si se respetan, cada país tiene que desarrollar un plan de residuos, en el cual se toman muestras de distintos animales de forma aleatoria o dirigida. Aunque la incidencia en estas muestras sea por lo general baja, aún hay carne que contiene 5 restos de clenbuterol, promotores del crecimiento, etc.

Además, hay que tener en cuenta que si el animal está agotado o ha sufrido estrés antes del sacrificio, no se dan las condiciones idóneas para que se produzca la maduración de la carne. El resultado es una 10 carne dura y seca.

Si el traslado de los animales insume más de 10 horas, empieza a producirse pérdida de peso por pérdidas de tejidos, merma que para recuperarse deberá ser en base a la producción de nuevos tejidos.

Ya sea a causa de los baños de inmersión o de aspersion 15 aplicados para combatir parásitos externos, o por boca, o por vía subcutánea o parenteral, en el primer caso una pequeña parte de los plaguicidas queda en la piel y gran parte penetra en el animal, en los restantes casos los plaguicidas se distribuyen por todo el organismo. Pero también puede ocurrir que el animal se alimente con una pastura que fue 20 tratada con un plaguicida en la que todavía persiste el producto. Puesto que el animal consume diariamente más del 10 % de su propio peso en pastura, por poca que sea la proporción de plaguicida persistente el animal termina por ingerir una cantidad apreciable del compuesto, que en

gran parte acumula en su organismo, especialmente en caso de plaguicidas organoclorados que son la clase de productos con persistencias en pasturas como para crear problemas en la carne.

Otro problema es el uso de anabólicos. Un anabólico es una sustancia capaz de mejorar el balance de nitrógeno, produciendo un aumento en la ganancia de peso y una mejora en la conversión del alimento en el animal. Cada anabólico debe ser administrado en las dosis recomendadas y aprobadas ya que una dosis mayor puede ocasionar reses con mayor nivel de residuos, y comprometer su comercialización. El anabólico se metaboliza en el animal principalmente en el hígado, y su mayor parte se elimina por heces y orina, quedando una pequeña cantidad acumulada en los tejidos comestibles del animal, hígado, riñones y músculos cercanos a la zona de aplicación, residuo que va disminuyendo lentamente.

Existen estrategias de manejo que se recomiendan considerando al animal y a la pastura, para eliminar los parásitos e impedir su diseminación. Si bien estas estrategias apuntan al tratamiento de los animales jóvenes, también es frecuente administrar antiparasitarios en las etapas finales del engorde por lo que es importante asegurarse de que el animal los haya eliminado por heces y orina.

La carne de vacuno debe exhibir, por un lado, un etiquetado de trazabilidad que quedará en poder del carnicero incluso cuando ya ha vendido la carne y, por otro, el etiquetado comercial. En ocasiones, toda

la información se combina en una misma etiqueta, que identifica unívocamente al animal del que procede la carne y que sigue normas estrictas que convierten el número de crotal en pieza clave en el procedimiento de trazabilidad, pues permite seguir la pista de una res desde su nacimiento hasta que llega a nuestro plato. A veces, este código se sustituye por un número de lote asignado en la sala de despiece, lo cual dificulta el seguimiento. La identificación del matadero debe incluir su número de registro sanitario. Si ha intervenido una sala de despiece, estos datos deben aparecer también, así como la clasificación según tipo de animal: ternera, añojo, novillo, cebón, buey, vaca y toro. En la etiqueta de trazabilidad, esta clasificación suele aparecer como una combinación de letras y números. La primera letra hace referencia al tipo de animal, la segunda, a la constitución más o menos musculosa y el número indica la cantidad de grasa, denominación comercial de la pieza y categoría comercial: "extra", "1ª A", "1ª B", "2ª... La clasificación se basa, sobre todo, en la mayor o menor cantidad de tejido conjuntivo ("nervios"). Las piezas más limpias, con mejor aspecto, se clasifican en una categoría más alta, aunque en ocasiones la carne sea menos jugosa que en otras de categoría inferior que, además, resultan más baratas.

20 Sin embargo, no existe en el estado de la técnica ningún método viable que permita por ejemplo a un restaurante o a un carnicero, prever la naturaleza, ausencia de residuos y buen sabor de la carne que ofrece

en su establecimiento, porque carece de vías que le permitan controlar el desarrollo del animal desde que es pequeño hasta que llega al matadero.

Esta novedad confiere al objeto de invención significativas ventajas en relación con el estado de la técnica como se verá a continuación.

5 Su aplicación industrial se encuadra dentro del sector de la carne como alimento. Más particularmente, la presente invención proporciona un nuevo procedimiento para el control de la calidad de la carne mediante la compra del animal a partir del destete.

El estado de la técnica en la alimentación de carne ha ido
10 evolucionando para proporcionar una carne adaptada a las exigencias del mercado. Sin embargo no se encuentra en el estado de la técnica ningún documento que permita a un consumidor interesado y exigente intervenir en la calidad de la carne para que ésta le llegue libre de residuos, antibióticos, anabolizantes, aditivos para el engorde, manipulación
15 genética de los alimentos, procedente de un animal libre de stress, criado en naves salubres, con espacio suficiente de comederos, buena temperatura ambiental, siendo su calidad animal óptima y en consecuencia una carne de la mejor calidad y del mejor sabor.

Con la presente invención se aporta al estado de la técnica un
20 nuevo procedimiento capaz de identificar doblemente al animal, sin que la pérdida del crotal afecte a la identificación, capaz de permitir que el propietario y receptor de la misma intervenga en la vida del animal, dirigiendo su alimentación y su bienestar, impedir que el animal llegue al

sacrificio estresado, contaminado de residuos o mal alimentado. El resultado es una carne de fiabilidad plena, que llega a su destino en perfectas condiciones sanitarias y con las mejores cualidades organolépticas y que, tras su despiece y maduración estaría lista para ser consumida en perfecto estado.

Aunque en el estado de la técnica no se encuentran documentos como el procedimiento descrito, sí hay algunos que inciden en sus planteamientos iniciales o motivaciones. Así el documento ES 2216699 hace referencia a un nuevo sistema para la detección de antibióticos en alimentos, alertando contra la disminución de la confianza de los consumidores europeos en los sistemas de vigilancia alimentaria, la cual se ha visto seriamente dañada, llegando a suscitar cierta inquietud general en relación a la calidad y seguridad de los alimentos destinados al consumo. La presente invención se suma a las mismas motivaciones y propone también un procedimiento para resolver los problemas planteados por la inseguridad de ciertos alimentos animales aunque diferente al descrito en el documento de referencia.

El documento ES 2315158 A1 proporciona un método para el control analítico de la grasa subcutánea de cerdo que permite establecer inequívocamente el método de cría del animal, pudiendo determinar si el régimen alimenticio del cerdo ha sido de bellota, de montanera o de cebo. Motiva la invención en el supuesto de que la calidad de la carne está directamente influida por diversos aspectos del proceso productivo de los

animales: genética, manejo, alimentación y sacrificio. En particular, en la cadena de producción del cerdo ibérico el régimen alimenticio del animal previo al sacrificio es determinante de la calidad organoléptica del producto final y por tanto del precio de mercado. Por ello, tras un período

5 de transición en el que el animal es alimentado con concentrados después de su destete, se inicia la etapa de engorde, en la que el sistema de manejo y de alimentación define en gran parte la calidad de la canal y productos derivados. Así, considerando la alimentación a la que el animal ha sido sometido en esta etapa se distingue entre cerdos de bellota

10 aquellos que se destinan al sacrificio inmediatamente después de un régimen de pastoreo extensivo en dehesas o montanera, durante el cual la alimentación ha consistido básicamente en las bellotas y pastos que el animal busca y come libremente. En cambio el cerdo de recebo o terminado en recebo es aquél que después de un período de engorde en

15 régimen de montanera, es alimentado mediante piensos, constituidos fundamentalmente de cereales y leguminosas, hasta el momento de su sacrificio. Por último el cerdo de cebo es aquél cuya alimentación hasta alcanzar el peso de sacrificio se basa en piensos compuestos y concentrados naturales de cereales. Con la presente invención, se le da

20 al beneficiario de la carne la posibilidad de decidir qué régimen alimenticio y en qué condiciones han de experimentar sus animales.

El documento ES 1051576 U se refiere a un marchamo realizado en una única pieza y material, mediante un procedimiento de moldeo por

inyección de termoplástico de carácter atóxico y reciclable para identificar alimentos tanto de carnes como de aves y pescados, sin descartar otros productos, presentando una peculiar morfología que evita desprendimientos accidentales del marchamo una vez aplicado en el

5 producto alimenticio. En las motivaciones argumenta el inventor que las exigencias del consumidor final apuntan a una mayor identificación y control de todos los productos alimentarios que se comercializan, debido a los fraudes y alarmas sociales sanitarias que se han dado en los últimos años. Estos fraudes se pueden producir desde el sacrificio del animal

10 hasta el momento del consumo humano por falta de control. Argumenta que actualmente la normativa es muy rígida en lo que respecta al control de las cabañas de las diferentes especies de animal vivo a través de los crotales de identificación, pero no existe un control tan riguroso de los múltiples procesos existentes una vez que el animal ha sido sacrificado

15 en el matadero, es decir, la llamada "trazabilidad". El ideal de esta "trazabilidad" consistirá en el control del animal desde su origen en la ganadería hasta el punto de venta, momento en que es adquirido por el consumidor final. La información del animal vivo que llega al matadero identificado y que responsabiliza al ganadero de su alimentación, se

20 pierde en los procesos posteriores hasta llegar al consumidor final, careciendo éste último de ningún tipo de información del origen del alimento que está consumiendo. Es cierto que existe la obligatoriedad de marcar con un sello sanitario en el despiece, pero ante un problema

sanitario solo se podrá identificar el matadero, no identificando la cabaña animal para localizar y neutralizar el origen del problema sanitario, como los dados en los casos de las "vacas locas", "la peste porcina" o "los pollos belgas". La invención objeto de esta memoria termina con todos
5 estos riesgos, ya que el receptor de la carne ha podido vigilar todo el proceso de vida del animal.

ES 2050153 se refiere a métodos y composiciones para hacer más tiernas y mejorar las características sensoriales de carnes frescas, basándose en que la agricultura en general, y la producción de carne en
10 particular, está sufriendo en la actualidad dificultades económicas, incluyendo costes elevados de producción y precios deprimidos en los mercados para estos productos. La producción de carne roja es particularmente sensible a estos factores económicos, porque las carnes rojas son productos agrícolas de los más caros de producción,
15 especialmente si se desea una elevada calidad en la carne roja. Y es que para producir carnes rojas de elevada calidad es necesario en la actualidad alimentar los animales con piensos muy caros tales como grano, suplementos de dietas y otros elementos de elevados costes. En el caso de que el animal no reciba esta dieta de elevado coste o
20 dejándole que simplemente se alimente de los prados, se consigue un producto de calidad mucho más reducida. De ahí que el documento consultado proponga para mejorar la suavidad y características sensoriales de las carnes rojas frescas una serie de aparatos y métodos

de tratamiento de las carnes que no son otra cosa que la manipulación de este producto para forzosamente adaptarlo a las exigencias del mercado. En cambio la presente invención, en lugar de acudir a estos métodos que distorsionan la naturaleza de las carnes, soluciona el problema siendo el propio interesado en preservar la calidad de las carnes el que compra el animal a su destete, lo identifique como propio y se involucre desde el inicio en el proceso de la calidad de la carne resultante de su sacrificio.

Aunque existen procedimientos para detectar la presencia de materias biológicas de origen bovino en los bóvidos como la patente ES 2221172 T3, que impide que llegue al consumidor carne procedente de animales afectados por la encefalopatía espongiforme bovina o enfermedad de "las vacas locas", con la presente invención no sería necesario acudir a este procedimiento de detección, ya que los propietarios del animal que son los mismos que van a beneficiarse de la calidad de la carne, no permitirían que sus bóvidos fueran alimentados con materias biológicas.

Numerosos estudios han puesto de manifiesto los importantes papeles fisiológicos que las moléculas de ácidos grasos juegan en el hombre, especialmente los ácidos grasos (n-3) poli-insaturados cuya absorción favorece la fluidez de la sangre y en consecuencia disminuye los riesgos cardio-vasculares relacionados con una trigliceridemia excesivamente elevada, por bajar la tasa de los triglicéridos serosos. Otros estudios han mostrado la implicación de estas moléculas en la

función sexual y en la resistencia a las infecciones. Las enfermedades cardio-vasculares representan la primera causa de mortalidad en los países occidentales. Ahora bien, en estos países la alimentación humana carece, en la mayoría de los casos, de los ácidos grasos (n-3) poliinsaturados. De ahí que el objeto de la patente consultada ES 2262495 T3 consista en permitir la producción de un alimento abundantemente consumido en la alimentación humana, como es la carne, pero enriquecida de ácidos grasos (n-3) poli-insaturados. Con la presente invención es posible decidir si las carnes deben enriquecerse con ácidos grasos poli-insaturados o no.

El procedimiento objeto de la presente invención se constituye a partir de la inserción en el pequeño animal recién comprado, al destete, de un crotal que presenta la novedad de identificar, junto a los datos de obligado cumplimiento legal, al propietario del animal, el cual siendo distinto al criador de la cabaña, es el que recibe y explota su carne después del sacrificio. Para evitar la desaparición de datos del crotal por deterioro, rotura, desprendimiento o cualquier otra circunstancia y para aumentar la seguridad del proceso, se tatúa la piel del animal con una marca que identifique a su propietario y número de crotal. A continuación se abre una ficha electrónica en la que se insertan todos los datos relativos a la historia clínica veterinaria, régimen alimenticio y bienestar del animal, y que se aloja en un servidor informático al que tienen acceso a través de identificación y contraseña los propietarios del animal. Un

programa informático hace posible la comunicación interactiva entre los propietarios y los cuidadores del animal, con la finalidad de poder controlar a lo largo de toda su vida su alimentación, régimen de pastoreo o de estabulación, vacunas, agua, cobijo, asistencia veterinaria, 5 intoxicaciones, enfermedades víricas, procesos respiratorios, enfermedades parasitarias, enfermedades hereditarias y/o congénitas. La carne obtenida por este procedimiento es también objeto de esta memoria, siendo de extraordinario valor para el cliente por el control de calidad al que se ha sometido.

10 La presente invención se ilustra con el siguiente ejemplo o modo de realización preferida, el cual no debe considerarse limitativo de su alcance. No se considera necesario hacer más extensa esta descripción para que cualquier experto en la materia comprenda el alcance de la invención y las ventajas que de la misma se derivan. Siendo el resultado 15 del procedimiento descrito en esta memoria una carne de gran calidad y de gran fiabilidad a la hora de ser consumida, se reivindica también el producto obtenido con la aplicación del procedimiento. El procedimiento descrito es susceptible de variación siempre y cuando ello no suponga una alteración de la propia esencia de la invención.

20 Así a manera de una realización preferida se describe el siguiente ejemplo: El propietario de un restaurante interesado en ofrecer la mejor carne a sus clientes compra una cabaña de terneros a los que se le inserta en la oreja un crotal con los datos identificativos legales y además

los datos del propietario que lo ha adquirido, el cual recibirá al final del proceso la carne de esta cabaña después del sacrificio. Para evitar la desaparición de datos del crotal por deterioro, rotura, desprendimiento o cualquier otra circunstancia y para aumentar la seguridad del proceso, se

5 tatúa la piel del animal con la marca del restaurante y el número de crotal.

A continuación se abre una ficha electrónica en la que se insertan todos los datos relativos a la historia clínica veterinaria, régimen alimenticio y bienestar del animal, y que se aloja en un servidor informático al que tiene

10 acceso a través de identificación y contraseña el referido propietario del animal. Un programa informático hace posible la comunicación interactiva entre dicho propietario y los cuidadores del animal, y como éste está interesado en ofrecer en su restaurante carnes procedentes de animales alimentados en prados, ordena que su cabaña reciba este régimen alimenticio además de intervenir en numerosas contingencias que afectan

15 a su salud y bienestar.

REIVINDICACIONES

1.- Procedimiento para el control de la alimentación, salud y bienestar del animal desde su compra al destete hasta el sacrificio, caracterizado porque se inserta un crotal en la oreja del animal que
5 identifica, junto a los datos de obligado cumplimiento legal, al propietario del animal, el cual siendo distinto al criador de la cabaña, es el que recibe y explota su carne después del sacrificio y porque en una segunda etapa se tatúa sobre la piel del animal una marca que identifica a su propietario y número de crotal. A continuación se abre una ficha electrónica en la que
10 se insertan todos los datos relativos a la historia clínica veterinaria, régimen alimenticio y bienestar del animal, alojándose la misma en un servidor informático al que tienen acceso a través de identificación y contraseña los propietarios del animal. Por último un programa informático hace posible la comunicación interactiva entre los propietarios
15 y los cuidadores del animal.

2.- Carne obtenida a través del procedimiento anteriormente descrito.



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201100165

②② Fecha de presentación de la solicitud: 15.02.2011

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A01K11/00** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	ES 2326027 T3 (TRACTECHNOLOGY AB) 29.09.2009, Páginas 3 y 10-13 y figuras 1-5	1 y 2
X	WO 9510812 A1 (COLEMAN ENVIRONMENTAL SYSTEMS) 20.04.1995, Resumen; Páginas 21-28 y figuras	1 y 2
X	COMMISSION REGULATION (EC) No. 933/2008 of 23 Sept. 2008 amending the Annex to Council Regulation (EC) No. 21/2004 as regards the means of identification of animals and the content of the movement documents. Official Journal of the EU. 24.09.2008. Recuperada de Internet URL:< http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:256:0005:0011:EN:PDF >	1
X	ES 2199892 T3 (FARMEXPRESS.COM S.A.) 01.03.2004, Todo el documento	1
X	ES 2070038 A2 (UTGE TRIBO, M.) 16.05.1995, Todo el documento	1

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
06.11.2012

Examinador
M. Á. Martín-Falquina Garre

Página
1/4

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A01K, G06F

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, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 06.11.2012

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1, 2	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.

Consideraciones:

Los documentos de la solicitud de patente sobre los que se basa esta Opinión Escrita son el resultado de las modificaciones efectuadas durante el proceso de examen formal y técnico de la solicitud de patente.

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 2326027 T3 (TRACTECHNOLOGY AB)	29.09.2009
D02	WO 9510812 A1 (COLEMAN ENVIRONMENTAL SYSTEMS)	20.04.1995
D03	COMMISSION REGULATION (EC) No. 933/2008 of 23 Sept. 2008 amending the Annex to Council Regulation (EC) No. 21/2004 as regards the means of identification of animals and the content of the movement documents. Official Journal of the EU. 24.09.2008. Recuperada de Internet URL:< http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:256:0005:0011:EN:PDF >	24.09.2008

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

Reivindicación 1:

La reivindicación 1 carece de novedad y no cumple el requisito del art. 6 de la LP por las siguientes razones:

El documento D1 divulga un método y un sistema para controlar y autenticar la calidad y el origen de los productos cárnicos que garantiza que los animales que van a ser exportados y/o sacrificados han sido criados y tratados de una forma satisfactoria (ver pág. 3, líneas 13-16). El método comprende, además de muchas otras etapas, los pasos de proporcionar al animal en el momento del nacimiento una etiqueta con un código de identificación y registrar la información en una base de datos (ver pág. 3, lín.30-58). El sistema de identificación, constituido por un crotal electrónico fijado a la oreja y un tatuaje en la piel en el caso de los cerdos, acompaña al animal hasta el matadero y posteriormente también identifica las piezas de carne haciendo posible rastrear y verificar su calidad en todo momento (ver pág. 10, lín. 65 a pág. 13 y figuras 1-5). En consecuencia todas las etapas de la reivindicación 1 están anticipadas por D1.

El documento D2 se refiere a un método de seguimiento histórico de un producto cárnico, desde el nacimiento del animal hasta que su carne llega al consumidor, por medio de un identificador que se mantendrá durante toda su vida (ver pág. 21, lín. 22 a pág. 22, lín. 19). El identificador puede consistir en un crotal o un tatuaje y contiene, en formato legible por medios electrónicos, toda la información de interés en cada etapa de la vida del animal (por ejemplo en relación con la alimentación, tratamientos veterinarios recibidos, enfermedades, condiciones ambientales). La información se actualiza cada vez que se produce alguna modificación en las condiciones del animal y se almacena en una base de datos (págs 24-28). En consecuencia todas las etapas de la reivindicación 1 también están anticipadas por D2.

El documento D3 recoge parte de la regulación comunitaria sobre identificación de los animales de granja con vistas a permitir su trazabilidad individual durante toda su vida. En este documento se describe un procedimiento de identificación por medio de un código individual grabado en una marca auricular, combinada con un segundo identificador con el mismo código que puede ser un tatuaje. De acuerdo con lo descrito en este documento, todos los datos relativos a la vida del animal, así como todos sus movimientos deben quedar registrados en una base de datos a disposición de la autoridad competente. Por lo tanto D3 anticipa la reivindicación 1 que no hace sino recoger etapas que están contempladas por la legislación vigente en materia de identificación animal. La inclusión en el crotal y/o en el tatuaje de información adicional a la de obligado cumplimiento a que se refiere la reivindicación 1 no tiene carácter técnico que aporte novedad a la invención, mientras que la apertura de una ficha electrónica según la misma reivindicación 1, se deduce directamente de lo que establece el reglamento en relación con el contenido de la base de datos obligatoria.

Puesto que carece de novedad, la reivindicación 1 también carece de actividad inventiva y no cumple el requisito del art. 8 de la LP.

Reivindicación 2

El objeto de la reivindicación 2 está definido en términos del procedimiento para obtenerlo. Puesto que no se aprecian diferencias entre la carne de la reivindicación 2 y la obtenida según cualquiera de los documentos D1 o D2, ni el procedimiento de obtención de dicha carne es nuevo, la reivindicación 2 carece de novedad y no cumple el art. 6 de la LP. Como carece de novedad, también carece de actividad inventiva y no cumple el requisito del art. 8 de la LP.