

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 394 328**

21 Número de solicitud: 201230478

51 Int. Cl.:

**A23L 1/325** (2006.01)

**A22C 25/17** (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

**29.03.2012**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**30.01.2013**

71 Solicitantes:

**SALAZONES PERTUSA, S.L. (100.0%)**  
**Crta. Murcia-Alicante, Km. 28**  
**03300 Orihuela (Alicante) ES**

72 Inventor/es:

**PERTUSA PAMIES, Ramón y**  
**PERTUSA PAMIES, José Manuel**

74 Agente/Representante:

**POLO FLORES, Luis Miguel**

54 Título: **PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE UN APERITIVO COMESTIBLE**

57 Resumen:

Procedimiento de elaboración de un aperitivo comestible.

Se trata de conseguir un aperitivo a base de piel frita de pescado, preferentemente bacalao, partiendo de ejemplares limpios y eviscerados de pescado, abierto y seco-salado, en el que las fases del procedimiento consisten en desalar esos ejemplares del pescado hasta el nivel adecuado o punto de sal que se desee, efectuándose a continuación el secado hasta conseguir una textura y dureza apropiadas, para después extraer la piel de cada ejemplar y proceder posteriormente a la fritura en aceite vegetal durante un tiempo y a temperatura predeterminada, hasta obtener una corteza dorada y crujiente que es retirada del aceite y escurrida, para finalmente ser envasada en bolsas, tarrinas, o cualquier tipo de contenedor. El desalado se realizará en agua durante un tiempo comprendido entre 2 y 4 horas, mientras que el secado se realizará en medio ambiente durante un periodo de tiempo de 3 a 5 horas. La fritura se realizará a una temperatura inferior a los 200°C durante un tiempo comprendido entre 2 y 10 minutos.

ES 2 394 328 A1

**PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE UN APERITIVO  
COMESTIBLE**

5

**DESCRIPCIÓN**

**OBJETO DE LA INVENCION**

10 La presente invención se refiere a un procedimiento de elaboración de un aperitivo comestible, concretamente de pescado, preferentemente bacalao, si bien el procedimiento es igualmente aplicable a otro tipo de pescados sin que ello afecte a la esencia de la invención.

15 El objeto de la invención es conseguir una corteza crujiente que resulta de la fritura de la piel del pescado, obteniéndose un aperitivo de sabor agradable y textura óptima como aperitivo propiamente dicho.

**ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

20

Aunque se conocen numerosos tipos de aperitivos obtenidos a partir de muy diversos productos, incluido el pescado, lo cierto es que se desconoce, y de hecho el inventor no tiene ningún conocimiento, de existir cortezas fritas de la piel del pescado que puedan constituir un aperitivo.

25

**DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION**

El procedimiento que se preconiza está previsto para conseguir un aperitivo a base de piel frita de pescado, preferentemente bacalao, o lo que es lo mismo un aperitivo que constituya una corteza dorada y crujiente como consecuencia de la fritura de la piel del pescado.

5

Para ello se parte de ejemplares limpios y eviscerados del pescado, que son previamente abiertos en su fase de secado y salado, consistiendo el procedimiento en las siguientes fases operativas:

- 10
- Desalado del pescado hasta obtener el nivel adecuado o punto de sal que se pretende.
  - Secado del pescado previamente desalado, hasta conseguir la textura y dureza apropiadas.
  - Extracción de la piel de cada ejemplar de pescado.
- 15
- Fritura de la piel en aceite vegetal hasta conseguir una corteza dorada y crujiente.
  - Retirada de la piel frita en forma de corteza del aceite de fritura y escurrido de la piel frita para que se desprenda el aceite de fritura sobrante.
- 20
- Llevar a cabo el definitivo envasado de las pieles fritas y escurridas en bolsas, tarrinas o cualquier contenedor para la venta del aperitivo.

25

La fase de desalado se realizará en agua y en un intervalo de tiempo comprendido entre 2 y 4 horas., mientras que la fase de secado se realizará sin máquinas, es decir en un medio ambiente y en un periodo de tiempo comprendido entre 3 y 5 horas.

30

El tiempo de fritura será entre 2 y 10 minutos, con una temperatura de aceite inferior a los 200° C.

De esta forma se obtiene una corteza dorada y crujiente de piel de pescado que resulta de agradable sabor, muy buena presencia y susceptible de comercializarse en cualquier tipo de envase apropiado.

## **REIVINDICACIONES**

5 1ª.- Procedimiento de elaboración de un aperitivo comestible, que  
obteniéndose a partir de ejemplares limpios y eviscerados de pescado, que  
son secados y salados, consiste en las siguientes fases operativas:

- Desalado de los ejemplares de pescado limpios, eviscerados y  
abiertos.
- Secado de los ejemplares desalados de pescado.
- 10 - Extracción de la piel de cada pescado una vez secado.
- Fritura en aceite vegetal de las pieles de los ejemplares de  
pescado, hasta obtener una corteza dorada y crujiente de la  
piel;
- Retirada del aceite de fritura y escurrido de las cortezas  
15 doradas y crujientes obtenidas en la fase anterior;
- Envasado para la comercialización y venta del producto  
obtenido como corteza dorada y crujiente, efectuando el  
envasado en tarrinas, bolsas, o cualquier otro tipo de envase.

20 2ª.- Procedimiento de elaboración de una aperitivo comestible,  
según reivindicación 1ª, caracterizado porque el proceso de desalado se lleva  
a cabo mediante inmersión en agua, durante un periodo de tiempo  
comprendido entre 2 y 4 horas.

25 3ª.- Procedimiento de elaboración de una aperitivo comestible,  
según reivindicación 1ª, caracterizado porque el proceso de fritura se lleva a  
cabo a una temperatura inferior a 200° C y durante un tiempo comprendido  
entre 2 y 10 minutos.

30



OFICINA ESPAÑOLA  
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201230478

②② Fecha de presentación de la solicitud: 29.03.2012

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/325** (2006.01)  
**A22C25/17** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Escalibada de pimiento riojano con crujiente de bacalao. La Rioja agricultura, cultura de la tierra. 04/01/2011. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 09/07/2012] < <a href="http://www.lariojacalidad.org/pdf/recetas_tv/escalibada_pimiento_riojano.pdf">http://www.lariojacalidad.org/pdf/recetas_tv/escalibada_pimiento_riojano.pdf</a> .	1-3
X	Bacalao con tomate y sus torreznos. FLORUCA. 31/05/2011. Recuperado de Internet. [en línea] [recuperado el 09/07/2012] < <a href="http://floruca.wordpress.com/2011/05/31/bacalao-con-tomate-y-sus-torreznos/">http://floruca.wordpress.com/2011/05/31/bacalao-con-tomate-y-sus-torreznos/</a>	1,3
A	FRIED FISH SKIN. 17/12/2007. Recuperado de Internet. [en línea] [recuperado el 09/07/2012] < <a href="http://www.otop5star.com/pop_up01.php?id=381#">http://www.otop5star.com/pop_up01.php?id=381#</a>	1,3
A	JP 3140047 U (HOSHOKU YG) 13/03/2008, resumen de la base de datos WPI. Recuperado de EPOQUE [en línea] [recuperado el 09.07.2012]	1,3
A	CN 101779798 A (TAIXIANG TECHNOLOGY DEV GROUP) 21/07/2010, resumen de la base de datos EPODOC. Recuperado de EPOQUE [en línea] [recuperado el 09.07.2012]	1,3

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  
25.07.2012

Examinador  
A. I. Polo Diez

Página  
1/4

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

A23L, A22C

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: 25.07.2012

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones 1-3	<b>SI</b>
	Reivindicaciones	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-3	<b>NO</b>

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	Escalibada de pimiento riojano con crujiente de bacalao.	04/01/2011
D02	Bacalao con tomate y sus torreznos	31/05/2011
D03	FRIED FISH SKIN	17/12/2007

**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****Novedad y actividad inventiva (art. 6 y 8 de la L.P.)**

La invención, según la primera reivindicación, se refiere a la elaboración de un aperitivo comestible a partir de pescado secados y salados que consiste en:

- Desalar pescado limpio, eviscerado y abierto
- Secar el pescado
- Extraer la piel del pescado
- Freír en aceite vegetal hasta obtener una corteza dorada y crujiente
- Escurrir las cortezas
- Envasar

Los documentos citados en el informe sobre el estado de la técnica muestran varios procedimientos para obtener un aperitivo a base de piel de pescado frita.

El documento D1 describe un procedimiento para realizar "crujientes de bacalao" muy similar al de la primera reivindicación de la solicitud ya que comprende desalar la piel del bacalao, secarla, freírla y escurirla.

La diferencia entre este procedimiento y el descrito en la primera reivindicación de la solicitud es que en el documento D1 se extrae la piel del pescado en salazón y luego se desala la piel, mientras que en la solicitud en estudio, primero se desala el trozo de pescado y luego se extrae la piel. Se considera que desalar el trozo de pescado con piel o la piel sola son dos soluciones alternativas al problema que se plantea cuando el procedimiento objeto de la invención se aplica a bacalao o cualquier otro pescado que se encuentre conservado en salazón y, por lo tanto, elegir una de las soluciones resulta obvio para un experto en la materia.

De la misma manera, el documento D2 muestra un procedimiento para elaborar "torreznos de bacalao" muy semejante al de la solicitud, ya que la piel, una vez extraída del bacalao, se lava, se seca, se trocea, se fríe y luego se escurre. En este documento, los pasos para elaborar los torreznos son los mismos que los de la reivindicación 1 salvo que se parte de bacalao desalado, por lo que es innecesaria la etapa de desalar.

En el procedimiento reivindicado en la solicitud en estudio, el producto (piel frita) se envasa finalmente. Aunque ni en el documento D1 ni en el D2 se cite explícitamente una etapa de envasado, el introducir la piel frita en un envase sería un paso evidente para un experto en la materia que quisiera comercializar el producto y que, además, ya se ha utilizado anteriormente en el caso de la piel de pescado frita (ver documento D3).

Así pues, la reivindicación 1 cumple el requisito de novedad ya que ningún documento describe exactamente los mismos pasos enumerados en dicha reivindicación, pero se considera que dicha reivindicación carece de actividad inventiva debido a que las características de la reivindicación 1 de la solicitud que la diferencian de los documentos D1 y D2 son posibilidades evidentes que un experto en la materia seleccionaría según las circunstancias, sin el ejercicio de actividad inventiva.

Las reivindicaciones dependientes 2 y 3 tampoco aportan característica técnica que otorguen actividad inventiva a la invención. Las condiciones de desalado que se detallan en la reivindicación 2 (por inmersión y de 2 a 4 horas) han sido previamente divulgadas en el documento D1. En cuanto a las condiciones de fritura que se mencionan en la reivindicación 3 (menos de 200°C y de 2 a 10 minutos) se consideran que dichas condiciones son las empleadas habitualmente en la fritura en aceite vegetal, por lo que dicha reivindicación no supone añadir ninguna característica técnica nueva respecto a la etapa de freír en aceite ya mencionada en la primera reivindicación.

En resumen, las reivindicaciones 1 a 3 de la solicitud, son nuevas pero carecen de actividad inventiva a la vista de los documentos D1 y D2.