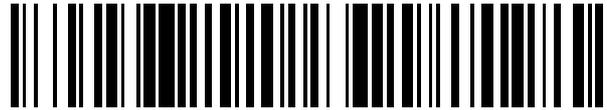


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 425 696**

21 Número de solicitud: 201230549

51 Int. Cl.:

A23L 1/317 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

12.04.2012

43 Fecha de publicación de la solicitud:

16.10.2013

71 Solicitantes:

**SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL JABUGO, S.A.
(100.0%)**

**Ctra. San Juan, s/n
21290 Jabugo (Huelva) ES**

72 Inventor/es:

DÍAZ DE CERIO, Luis González

74 Agente/Representante:

CARPINTERO LÓPEZ, Mario

54 Título: **Embutido**

57 Resumen:

El embutido comprende carne veteada con grasa, en la que dicha grasa representa un porcentaje de entre el 15 y el 30% sobre el peso total de la pieza, que se presenta en trozos de dimensiones entre los 3 y los 10 cm, mezclada con azúcares no alérgenos en proporción no superior al 1% y aglutinante en una proporción no superior al 1%. La carne veteada con grasa que se emplea es carne entre la que participa esa carne veteada en un porcentaje del 75 al 100% y carne de cabeza de lomo en un porcentaje del 25 al 0%.

Los azúcares no alérgenos consisten en la mezcla de un monosacárido y un polisacárido que actúan durante el proceso de maduración del propio embutido.

La invención comprende un procedimiento de maduración lenta del embutido a temperatura y humedad controlada en cuatro fases que presenta sabores y aromas de la carne.

ES 2 425 696 A1

DESCRIPCIÓN

Embutido

5 **Campo técnico de la invención**

La presente invención corresponde al campo técnico de los embutidos, concretamente a la realización de un embutido sin alérgenos, así como el modo de conseguirlo.

10 **Antecedentes de la Invención**

En la actualidad es muy habitual la realización de embutidos y embuchados, mediante la utilización de carne de ibérico, según ya se realizaba desde tiempos antiguos.

15 En el estado de la técnica se conoce la posible realización de embutidos con la carne de cualquier parte del cerdo, incluso con la carne de los jamones. Esta carne se pica para realizar los embutidos. Por el contrario, las cañas o embuchados son piezas completas curadas dentro de tripa natural. Estos embuchados suelen utilizar una pieza entera de lomo de cerdo.

20 El proceso de curado de estos embutidos y embuchados suele ser llevado a cabo en secadero natural, con una temperatura y tiempo de estancia determinados.

Como ejemplo del estado de la técnica, pueden mencionarse los documentos de referencia ES2317782 y ES2231004.

25 En el primero de los documentos, de referencia ES2317782, se presenta un embutido que mezcla carne de cerdo, de ternera y de otro tipo novedoso como puede ser pulpo, para la obtención del cual, en primer lugar se cuece y pica el pulpo y se pican las carnes. Se le añaden especies, así como conservantes y colorantes y se deja reposar durante 12 horas para a continuación embutirlo.

30 En el segundo documento mencionado, de referencia ES2231004, se presenta un embutido cárnico formado por entre un 5 y un 70% de carne entera y entre un 95 y un 30% de carne picada.

35 De este modo, por una parte la carne que va a presentarse de forma entera, se somete a un proceso de pulido, de eliminación de exceso de grasa, nervios e impurezas, tras el cual se realiza su salado y maceración y posteriormente se le aplica una solución de salmuera con aditivos e ingredientes adecuados para tal fin y, se realiza la maduración del mismo en mayor o menor grado según se desee.

40 Por otro lado, la parte de la carne que se presenta picada, se somete a un picado de la misma, su amasado y la adición de los aditivos propios de los embutidos.

Posteriormente, ambas partes de carne, entera y picada, se embuten conjuntamente y se procede a su secado.

45 Como puede observarse, en el primero de los documentos se obtiene un embutido que aporta la novedad de incluir un ingrediente nuevo no tradicional, pero el embutido final presenta una adición de conservantes y colorantes que lo hacen no adecuado para muchos consumidores.

50 En el segundo de los documentos, el embutido obtenido presenta una mezcla de carne entera y carne picada, siendo necesaria de nuevo la adición de conservantes y colorantes que la hacen inapropiada para el consumo de múltiples consumidores.

55 Se observa por tanto que es un uso habitual y extendido el de conservantes y colorantes, algunos de ellos considerados alérgenos, como la lactosa, pero que resultan necesarios para la homogeneización y unión de la carne. De hecho es muy importante su utilización cuanto mayor sea el tamaño de los trozos de carne utilizados, pues más difícil es la homogeneización de la misma que cuando se encuentra con un picado muy fino.

60 De este modo, no existe en la actualidad embutidos realizados con carne entera o a trozos, tipo embuchado, que no presenten alérgenos, debido a la necesidad de los mismos para la ligazón o unión de la misma, viéndose obligado en el caso de desear la no aparición de alérgenos, a una presentación de picado muy fino de la carne.

Descripción de la invención

65 El embutido sin alérgenos que aquí se propone comprende carne veteada con grasa, en la que dicha grasa representa un porcentaje de entre el 15 y un 30% sobre el peso total de la pieza y se presenta en forma de trozos de dimensiones comprendidas entre los 3 y los 10cm, junto con azúcares no alérgenos en proporción no superior al 1% y aglutinante también en una proporción no superior al 1%.

El embutido puede estar formado por esta carne veteada con grasa en un porcentaje del orden del 75 al 100% y, por cabeza de lomo en un porcentaje del orden del 25 al 0%, preferentemente, tanto la carne veteada con grasa como la cabeza de lomo son carne de cerdo.

5 Los azúcares no alérgenos incluidos en el embutido consisten en la mezcla de un monosacárido y un polisacárido que actúan durante el proceso de maduración del propio embutido y su relación entre los azúcares no alérgenos monosacáridos/polisacáridos es de aproximadamente 60/40%

10 El aglutinante incorporado al embutido consiste preferentemente en una proteína extraída del plasma de la sangre del cerdo y se encuentra comercialmente en productos como el Ligavi 384®

El embutido sin alérgenos realizado con esta carne, presenta a su vez la adición de una serie de componentes como son la sal, el pimentón de vera, la oleoresina, ajo, colorante rojo de cochinilla y agua.

15 Asimismo, se añaden además únicamente unos aditivos que de forma preferente son Curavi S® y Ligavi 384®. El primero de ellos aporta nitritos y nitratos, mientras que el segundo aporta azúcares y proteínas.

20 Se presenta en esta memoria además del citado embutido sin alérgenos, un procedimiento de obtención del mismo.

25 Dicho procedimiento comprende una serie de fases, siendo la primera de ellas la preparación de la carne en trozos. Esta preparación se realiza mediante corte a cuchillo, para no romper las fibras de la carne ni desgarrar los músculos. De esta forma y unido al tamaño de los trozos de carne, se consigue una apariencia final de la mordida del embutido similar a la de los embutidos realizados con un solo bloque de carne, como la caña de lomo.

El procedimiento de la invención comprende las siguientes fases:

- 30
- preparación de la carne en trozos mediante corte con cuchillo;
 - adición del resto de componentes y aditivos no alérgenos como azúcares y aglutinantes
 - proceso de maduración inicial para una fermentación lenta del producto que consigue una conservación de aromas y sabores a una temperatura del orden de 3 a 5° C y una humedad relativa del orden del 82 al 85%. Durante este proceso la pérdida de peso del producto por pérdida de humedad oscila entre el 5 y el 8%
 - 35 - proceso de maduración secundaria a una temperatura superior que la maduración inicial a una temperatura del orden de los 8 a 10° C y una humedad relativa del orden del 78 al 82%, para una mayor pérdida de humedad del producto. Durante este proceso la pérdida de peso del producto por pérdida de humedad es superior al 10%
 - proceso de maduración terciario a una temperatura superior a la de la maduración inicial y secundaria del orden de los 12° C y una humedad relativa del orden del 75 al 78%, para una mayor pérdida de humedad del producto y;
 - 40 - proceso de maduración final en el que se baja la temperatura del producto a una temperatura del orden de 7 a 8° C y una humedad relativa del orden del 75 al 78%, para cortar la fermentación del producto y con ello alargar su tiempo de conservación.

45 La duración de este proceso de maduración final es preferentemente del orden de los 25 a los 35 días y la pérdida de peso del producto durante este proceso es del orden del 35%

50 Con el embutido sin alérgenos que aquí se presenta se obtienen mejoras importantes respecto al estado de la técnica.

55 En primer lugar la obtención de un embutido que no presenta alérgenos es muy valorado para muchos consumidores que en la actualidad deben excluir este tipo de producto de su dieta por presentar dichos alérgenos que generan efectos nocivos en su salud. Se ofrece por tanto, un producto apto para todas las personas. En segundo lugar se trata de un producto que se define como madurado ya que el proceso de secado es lento conservando aromas y sabores de la carne, en contra de lo que se entiende por un proceso de curación donde el secado del producto se produce de una manera rápida y se pierden muchas características organolépticas del producto final.

60 Por otro lado, se trata de un embutido de muy alta calidad por el tipo de carne empleada. Esta carne a su vez resulta muy jugosa por la presencia de un veteado de grasa inserto que elimina la necesidad de ningún aporte de grasa de otros orígenes.

65 A su vez, se obtiene gracias a la presentación de la carne en trozos de ciertas dimensiones, la misma mordida que presentan los embuchados de piezas enteras de lomo tan apreciado, con el añadido de no presentar alérgenos.

5 Con el procedimiento de obtención de un embutido sin alérgenos, se consigue mediante un preciso control de las humedades y las temperaturas, así como por la presentación en trozos de cierto tamaño cortados a cuchillo de la carne, que no sea necesario el aporte de alérgenos para obtener una homogeneización de la misma, uniéndose a estas características el hecho de que se produce una maduración lenta del producto en vez de una curación rápida del mismo.

Descripción detallada de un modo de realización preferente de la invención

10 A la vista de las figuras aportadas, puede observarse cómo en un modo de realización preferente de la invención, el embutido sin alérgenos que aquí se presenta comprende carne veteada con grasa, con un porcentaje de la misma que en este ejemplo preferente de la invención está entre el 15 y el 30% sobre el peso total de la pieza.

15 El embutido está formado en este modo de realización preferente de la invención por un 90% de la carne veteada con grasa y por un 10% de carne de cabeza de lomo, siendo en ambos casos carne de cerdo ibérico.

Ambos tipos de carne se presentan en trozos de dimensiones de 7cm.

20 Además de la carne, el embutido comprende una serie de componentes adicionales como son la sal, el pimentón de vera, la oleoresina, el ajo, el colorante rojo de cochinilla y agua. Asimismo, comprende una serie de aditivos formados por Curavi S®, que aporta nitritos y nitratos y Ligavi 384® que aporta azúcares y proteínas.

Una formulación preferente de este embutido consiste en:

25 Se utilizan 200 Kg de presa o un máximo de 50 kg de cabeza de lomo limpia y 150 Kg de presa en una proporción que puede variar entre el 75-100% de presa y entre el 0-25% de cabeza de lomo. Esta carne se mezcla con los siguientes componentes:

- 1 Kg de sal
- 0,63 Kg de pimentón
- 0,06 litros de Oleoresina
- 30 - 0,4 Kg de ajo
- 0,03 Kg de colorante rojo de cochinilla
- 2 litros de agua

Y como aditivos

- 35 - 0,25 Kg de Curavi S® que es una mezcla de nitritos y nitratos
- 1 Kg de Ligavi 384® que es una mezcla de azúcares y proteínas

En esta memoria, además del embutido sin alérgenos, se propone un procedimiento de obtención del mismo.

40 Dicho procedimiento comprende una serie de fases que se inician con la preparación de la carne, en el caso concreto de este modo de realización preferente de la invención, formada por un 90% de carne veteada con grasa y un 10% de cabeza de lomo, ambos de cerdo ibérico. La preparación de la misma se realiza mediante el corte a cuchillo en unos trozos de carne de dimensión que en este ejemplo preferente es de 7cm aproximadamente.

45 El corte a cuchillo favorece que las fibras y músculos de la carne queden en perfectas condiciones.

A continuación se añaden el resto de componentes y aditivos que forman el embutido, no existiendo entre ellos ningún alérgeno.

50 El siguiente paso es un proceso de maduración inicial del embutido así realizado, con una temperatura del orden de 3 a 5° C y una humedad relativa del orden del 82 al 85%.

55 El segundo proceso de maduración que se realiza a continuación presenta una temperatura del orden de los 8 a los 10° C y una humedad relativa del orden del 78 al 82%.

Seguidamente se realiza un proceso de maduración terciario con unas condiciones de temperatura del orden de los 12° C y una humedad relativa del orden del 75 al 78%.

60 Por último, un proceso de maduración final, que se realiza a una temperatura del orden de los 7 a los 8° C y una humedad relativa del orden del 75 al 78%.

En este modo de realización preferente de la invención, el proceso de maduración inicial presenta una duración de 30 días, el proceso de maduración secundario, de 30 días, el proceso de maduración terciario de 15 días y, por último, el proceso de maduración final, de 30 días.

ES 2 425 696 A1

Con el embutido sin alérgenos que aquí se propone, se consigue mejorar los existentes en el estado de la técnica, pues se logra un embutido que presenta una apariencia de mordida como la de los embuchados realizados con piezas enteras de carne, no aportándose en su obtención ningún tipo de alérgeno, lo cual la hace apta para su consumo por todo tipo de personas.

5

Además, resulta un embutido sabroso y de muy alta calidad, por el tipo de carne empleada en la realización del mismo.

10

Por otro lado, con el procedimiento de obtención de un embutido sin alérgenos que aquí se presenta, se consigue gracias a un control de las temperaturas y humedades durante el proceso, que el curado se realice en las perfectas condiciones para que no sea necesario el aporte de aditivos alérgenos.

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

- 5 1- Embutido, caracterizado por que comprende carne veteada con grasa, en la que dicha grasa representa un porcentaje de entre el 15 y el 30% sobre el peso total de la pieza, que se presenta en trozos de dimensiones entre los 3 y los 10cm, mezclada con azúcares no alérgenos en proporción no superior al 1% y aglutinante en una proporción no superior al 1%.
- 10 2- Embutido, según la reivindicación 1, caracterizado por que comprende carne veteada con grasa en un porcentaje del 75 al 100% y carne de cabeza de lomo en un porcentaje del 25 al 0%.
- 3- Embutido, según la reivindicación 2, caracterizado por que la carne veteada con grasa y la cabeza de lomo son preferiblemente carne de cerdo.
- 15 4.- Embutido según la reivindicación 1 caracterizado porque los azúcares no alérgenos consisten en la mezcla de un monosacárido y un polisacárido que actúan durante el proceso de maduración del propio embutido.
- 20 5.- Embutido, según la reivindicación 4 caracterizado porque la relación entre los azúcares no alérgenos monosacáridos/polisacáridos es de aproximadamente 60/40%
- 25 6.- Embutido según la reivindicación 1 caracterizado porque el aglutinante consiste en una proteína extraída del plasma de la sangre del cerdo.
- 7- Embutido, según las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que comprende una serie de componentes añadidos a la carne, como son la sal, pimentón de la vera, oleoresina, ajo, colorante rojo de cochinilla y agua.
- 30 8- Embutido, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que comprende como aditivos únicamente y preferentemente Curavi S® que aporta nitritos y nitratos no alérgenos y Ligavi 384®, que aporta azúcares y proteínas no alérgenas.
- 35 9- Procedimiento de obtención de un embutido, tal y como el que se describe en las reivindicaciones 1 a 8, caracterizado por que comprende
- preparación de la carne en trozos mediante corte con cuchillo;
 - adición del resto de componentes y aditivos no alérgenos según se definen en las reivindicaciones 1 a 8;
 - proceso de maduración inicial para una fermentación lenta del producto que consigue una conservación de aromas y sabores a una temperatura del orden de 3 a 5° C y una humedad relativa del orden del 82 al 85%;
 - proceso de maduración secundaria a una temperatura superior que la maduración inicial a una temperatura del orden de los 8 a 10° C y una humedad relativa del orden del 78 al 82%, para una mayor pérdida de humedad del producto;
 - proceso de maduración terciario a una temperatura superior a la de la maduración inicial y secundaria del orden de los 12° C y una humedad relativa del orden del 75 al 78%, para una mayor pérdida de humedad del producto y;
 - proceso de maduración final en el que se baja la temperatura del producto a una temperatura del orden de 7 a 8° C y una humedad relativa del orden del 75 al 78%, para cortar la fermentación del producto y con ello alargar su tiempo de conservación.
- 40 10- Procedimiento de obtención de un embutido, según la reivindicación 9, caracterizado por que el proceso de maduración inicial tiene una duración comprendida entre 25 y 35 días.
- 45 11- Procedimiento de obtención de un embutido, según la reivindicación 9, caracterizado por que el proceso de maduración secundario tiene una duración comprendida entre 25 y 35 días.
- 50 12- Procedimiento de obtención de un embutido, según la reivindicación 9, caracterizado por que el proceso de maduración terciario tiene una duración comprendida entre 10 y 20 días.
- 55 13- Procedimiento de obtención de un embutido, según la reivindicación 9, caracterizado por que el proceso de maduración final tiene una duración comprendida entre 25 y 35 días.
- 60



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201230549

②② Fecha de presentación de la solicitud: 12.04.2012

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/317** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
Y A	ES 2137899 A1 (HIJOS DE JOSÉ CASAPONSA, S.A.) 16.12.1999, todo el documento.	1-8 9-13
Y A	ES 2244341 A1 (EMBOTITS ARTESANS MONTS, S.L.) 01.12.2005, todo el documento.	1-8 9-13
X A	JIMÉNEZ COLMENERO, F. y CARBALLO SANTAOLALLA, J. Principios Básicos de Elaboración de Embutidos. Hojas Divulgadoras. Núm. 4/89 HD. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 1989. ISBN: 84-341-0629-9. NLPO.: 253-89-003-5.	9-13 1-8
A	ES 2336294 A1 (PAMPLONICA, S.L.) 09.04.2010, resumen; página 2, líneas 9-16.	1-13
A	PRICE, J.F. y SCHWEIGERT, B.S. Ciencia de la Carne y de los Productos Cárnicos. Ed. Acribia, S.A. 2ª Ed. 1994. ISBN: 84-200-0759-5. Cap. 13.	1-13
A	ES 2319046 A1 (HIJOS DE JULIO LUQUE, S.L.) 01.05.2009, todo el documento.	1-13
A	ES 0242237 A1 (SOLAS FONT, A.) 03.06.1958, página 2, líneas 5-10.	1-8

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
11.10.2012

Examinador
M. Á. Martín-Falquina Garre

Página
1/5

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

A23L, A22C, A23B

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, BIOSIS, MEDLINE, EMBASE, NPL, XPESP, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 11.10.2012

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-13	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-13	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 2137899 A1 (HIJOS DE JOSÉ CASAPONSA, S.A.)	16.12.1999
D02	ES 2244341 A1 (EMBOTITS ARTESANS MONTS, S.L.)	01.12.2005
D03	ES 2336294 A1 (PAMPLONICA, S.L.)	09.04.2010
D04	PRICE, J.F. y SCHWEIGERT, B.S. Ciencia de la Carne y de los Productos Cárnicos. Ed. Acribia, S.A. 2ª Ed. 1994. ISBN: 84-200-0759-5. Cap. 13.	00.00.1994
D05	JIMÉNEZ COLMENERO, F. y CARBALLO SANTAOLALLA, J. Principios Básicos de Elaboración de Embutidos. Hojas Divulgadoras. Núm. 4/89 HD. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 1989. ISBN: 84-341-0629-9. NLPO.: 253-89-003-5.	00.00.1989

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 invención se refiere a un embutido sin alérgenos, así como a un modo de conseguirlo.

D01 divulga un embutido de carne y su procedimiento de fabricación. El producto descrito contiene trozos grandes de carne, aunque pueden ser de tamaños diferentes, con posibilidad de configuración irregular y de grosor entre 2 y 5 cm. Según el procedimiento de preparación, los trozos de carne, que pueden ser de carne de cerdo, se mezclan con el resto de ingredientes y aditivos habituales en este tipo de productos y la mezcla obtenida se embute en piezas que pasan a diferentes recintos con diferentes condiciones de temperatura y humedad con el fin de obtener un curado preciso para el mejor resultado final.

D02 divulga un embutido de carne de cerdo que sólo contiene ingredientes naturales que no producen en el organismo efectos negativos: sal marina, sacarosa y pimienta negra. El procedimiento de elaboración comprende el picado de la carne de cerdo, adición y mezcla del resto de ingredientes, embutido de la mezcla homogénea obtenida en tripa de diferentes calibres y curado en secadero natural.

D03 se refiere a un embutido tipo chorizo de Pamplona que además de masa cárnica incorpora una emulsión que entre otros ingredientes contiene proteína de plasma y polisacáridos, lo que permite reducir el contenido en grasas en comparación con los productos tradicionales. En cuanto al procedimiento de elaboración del producto descrito, incluye un proceso de curado en frío entre 5 y 7°C y humedad relativa entre 82 y 85%.

D04 y D05 son monografías en las que se describen los ingredientes y aditivos más habituales de los embutidos, con especial referencia a su papel en las propiedades tecnológicas del producto final.

Reivindicación 1

Ninguno de los documentos del estado de la técnica tomados en consideración divulga un embutido caracterizado porque comprende carne vetuada con grasa en la que dicha grasa representa entre el 15 y el 30% sobre el peso total de la pieza, que se presenta en trozos de dimensiones entre 3 y 10 cm mezclada con azúcares no alergénicos en proporción no superior al 1% y aglutinante en una proporción no superior al 1%.

En consecuencia la reivindicación 1 cumple el requisito de novedad según el art. 6 LP.

Sin embargo, la reivindicación 1 carece de actividad inventiva según el art. 8 LP por lo siguiente:

El documento D01 se ha considerado el estado de la técnica más cercano a la reivindicación 1 porque divulga un embutido que contiene trozos grandes de carne de entre 2 y 5 cm., además contiene otros ingredientes convencionalmente utilizados en el sector técnico de la invención (azúcares, estabilizantes, conservantes, etc.) para proporcionar características óptimas al producto final (ver columna 1, líneas 34-46).

La diferencia entre D01 y la invención según la reivindicación 1 radica en que en esta última el azúcar empleado es "no alergénico". En este punto es preciso tener en cuenta que cuando la reivindicación 1 se refiere al uso de azúcares "no alergénicos" se ha interpretado como que se refiere a azúcares que no producen intolerancia, como es el caso de la lactosa (ver en la solicitud la página 2, línea 53), pues los azúcares en sí mismos no son alergénicos.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo solucionado por la invención es el de proporcionar un embutido en el que los azúcares empleados no producen intolerancia.

Sin embargo, esa solución ya está contemplada en D02 que divulga un embutido de carne de cerdo constituido por ingredientes naturales que contiene entre 0.5 y 1% de sacarosa, azúcar que, a diferencia de la lactosa, no produce reacciones de intolerancia.

En consecuencia, se considera obvio para un experto en la materia modificar el embutido de D01 utilizando como azúcar la sacarosa y llegar al embutido de la invención sin realizar ningún esfuerzo inventivo.

Por lo que se refiere a la característica técnica reivindicada de poseer menos del 1% de aglutinante, se considera una elección arbitraria obvia para un experto en la materia que está comprendida por el ámbito de D01 o incluso está implícita en el embutido de D02 que al no contener aglutinantes añadidos en absoluto, por supuesto contiene menos del 1%.

En cuanto a los porcentajes de grasa de la carne utilizada a que se refiere la reivindicación 1, se considera una característica intrínseca de la carne utilizada que varía según la pieza del animal de la que provenga y/o de las condiciones de cría, siendo su elección obvia para un experto en la materia (ver en D04 la tabla 13.3 en la pág. 418).

Reivindicaciones 2-8

En tanto que dependientes de la reivindicación 1, las reivindicaciones 2-8 cumplen con el requisito de novedad según el art. 6 LP.

Sin embargo carecen de actividad inventiva según el art. 8 LP por las siguientes razones:

- el tipo de carne utilizado según las reivindicaciones 2 y 3 y los componentes adicionales y condimentos según las reivindicaciones 6 y 7 son habituales en el sector charcutero y están divulgados en cualquiera de los documentos D01, D03, D04 o D05;
- la solicitud no aporta argumentos que justifiquen la ventaja técnica que se deriva de la utilización de las proporciones de monosacáridos y polisacáridos a que se refiere la reivindicación 5 por lo tanto se consideran una elección arbitraria obvia para un experto en la materia en vista de cualquiera de los documentos D01, D03, D04 o D05 y
- los ingredientes a que se refiere la reivindicación 8 son específicos del sector charcutero y están disponibles en el mercado para la fabricación de embutidos, por lo que reivindicar su uso para el mismo fin no supone actividad inventiva.

Reivindicaciones 9-13

Las etapas a las que se refiere el procedimiento según la reivindicación 9 no están contempladas en su totalidad en el estado de la técnica disponible. En consecuencia las reivindicaciones 9-13 cumplen con el requisito de novedad según el art. 6 LP.

Sin embargo, carecen de actividad inventiva según el art. 8 LP por las siguientes razones:

- las primeras etapas de preparación de la carne, corte y mezcla de todos los ingredientes están anticipadas por cualquiera de los documentos D01-D05 y
- las condiciones de temperatura y humedad relativa de las etapas de maduración sólo difieren del procedimiento natural de curado descrito en el estado de la técnica en pequeñas modificaciones que están dentro de la habilidad del experto en la materia que busca obtener las mejores características organolépticas de un embutido de curación lenta según el tipo de carne de partida, el calibre de la tripa y el grado de curación deseado del producto final (ver en D05 las páginas 14 en adelante).