

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 436 694**

21 Número de solicitud: 201231011

51 Int. Cl.:

**A23C 19/06** (2006.01)

**A23C 19/076** (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

**29.06.2012**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**03.01.2014**

71 Solicitantes:

**LACTEAS COBREROS, S.A. (100.0%)  
CARRETERA DE PALENCIA, KM. 1  
49660 CASTROGONZALO (Zamora) ES**

72 Inventor/es:

**CEBREROS GIL, Rodrigo**

74 Agente/Representante:

**ISERN JARA, Nuria**

54 Título: **QUESO CON MIEL Y PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DEL MISMO**

57 Resumen:

Queso con miel y procedimiento para la elaboración del mismo que incorpora como ingredientes: cuajada de leche de vaca, de cabra, de oveja o cualquier mezcla de ellas, y miel, en una proporción mínima del 5% y preferentemente de entre un 11% y un 13%. Opcionalmente puede incorporar sal en una proporción de un 1,1%. Para la elaboración: se parte de la cuajada; se adiciona a dicha cuajada la miel y, en su caso, la sal; se amasa el producto para mezclar bien los ingredientes; se introduce en una formadora y se transforma en cilindros de pesos, longitudes y diámetros variables; se envasan los cilindros al vacío o en atmósfera protectora.

**ES 2 436 694 A1**

## **DESCRIPCIÓN**

### **QUESO CON MIEL Y PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DEL MISMO**

#### **OBJETO DE LA INVENCION**

5

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un queso con miel y al procedimiento para la elaboración del mismo.

10

Más en particular, el objeto de la invención se centra en el desarrollo de un proceso de elaboración para la obtención de un queso que, pudiendo estar hecho a partir de leche de vaca, de cabra, de oveja o de cualquier mezcla de las anteriores, incorpora miel, otorgándole un sabor innovador hasta ahora inexistente en el mercado.

15

#### **CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCION**

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria alimentaria, centrándose particularmente en el ámbito de los productos lácteos y más concretamente en la elaboración de quesos de vaca, cabra, oveja o sus mezclas.

20

#### **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

25

Como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, si bien existen en el mercado múltiples tipos de quesos diferentes, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguno que presente unos ingredientes y un proceso de elaboración semejantes a los que presenta el que aquí se preconiza, según se reivindica.

30

#### **EXPLICACIÓN DE LA INVENCION**

De forma concreta, lo que la presente invención preconiza es un queso cuyos ingredientes comprenden cuajada, y miel, pudiendo incorporar optativamente sal. La cuajada puede ser de leche de vaca,

35

5 cabra, oveja o cualquier mezcla de ellas. La miel puede ser de cualquier tipo y se incorpora en una proporción mínima del 5% y, preferentemente, de entre el 11 al 13 %, sin que se descarte que pueda ser mayor, siendo el resto la cuajada. La sal, en el caso de llevarla, se incorpora en aproximadamente un 1,1 %.

Para la elaboración del queso, se siguen los siguientes pasos:

10 - Se parte de la cuajada láctica de leche, que como ya se ha reiterado, puede ser de vaca, cabra, oveja o cualquier mezcla de ellas, según se desee, pudiendo tratarse de cuajada fresca o bien congelada. En el caso de que la cuajada esté embutida, se deberá extraer de la tripa plástica que la envuelva.

15

- Se adiciona a la cuajada la miel y, en su caso, la sal.

- Se amasa el producto para mezclar bien los ingredientes.

20

- Tras la homogeneización de los ingredientes, la masa se introduce en una formadora (embutidora) donde se transforma en cilindros (rulos) que pueden presentar pesos, longitudes y diámetros diferentes, según se desee.

25

- Finalmente se envasa el producto.

30 Cabe mencionar que dicho envasado del producto obtenido se puede llevar a cabo de dos formas alternativas. O bien envasado al vacío, o bien envasado en atmósfera protectora, para lo cual se adicionan gases al envase.

Una vez envasado, y tras el paso por un detector de metales, el producto se almacena en cajas plásticas y refrigerado a una temperatura de unos 6°C hasta su distribución.

35

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente

invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

## **REIVINDICACIONES**

5 1.- QUESO CON MIEL **caracterizado** porque incorpora como ingredientes: cuajada de leche de vaca, de cabra, de oveja o cualquier mezcla de ellas, y miel.

2.- QUESO CON MIEL, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque además incorpora sal.

10 3.- QUESO CON MIEL, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque incorpora miel en una proporción de, al menos, un 5 %.

15 4.- QUESO CON MIEL, según cualquiera de las reivindicaciones 1-3, **caracterizado** porque incorpora miel en una proporción de entre un 11 % y un 13 %.

20 5.- QUESO CON MIEL, según cualquiera de las reivindicaciones 2-4, **caracterizado** porque incorpora sal en una proporción de un 1,1 %.

25 6.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UN QUESO CON MIEL, según el descrito en cualquiera de las reivindicaciones 1-5, **caracterizado** porque comprende los siguientes pasos:

- Se parte de la cuajada láctica de leche.
- Se adiciona a dicha cuajada la miel y, en su caso, la sal.
- Se amasa el producto para mezclar bien los ingredientes.
- 30 - Tras la homogeneización de los ingredientes, la masa se introduce en una formadora donde se transforma en cilindros de pesos, longitudes y diámetros variables.
- Se envasan los cilindros, o bien al vacío, o bien en
- 35 atmósfera protectora.



OFICINA ESPAÑOLA  
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201231011

②② Fecha de presentación de la solicitud: 29.06.2012

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23C19/06** (2006.01)  
**A23C19/076** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Cocina y recetas. Cuajadas, Mamas de leche de oveja y sus acompañamientos [on line] 13-06-2012.[recuperada18-12-2012] Recuperada de Internet:<URL: <a href="http://cocinayrecetas.hola.com/cocinarte/cuajadas-mamas-de-leche-de-oveja-y-sus-acompañamientos">http://cocinayrecetas.hola.com/cocinarte/cuajadas-mamas-de-leche-de-oveja-y-sus-acompañamientos</a>	1-5
X	Sabores.com. Postres: Cuajada con miel y nueces. [on line] 27-06-2010.[recuperada 18-12-2012] Recuperada de Internet: <URL: <a href="http://sabores.com/postres-cuajada-de-miel-con-nueces-72148/">http://sabores.com/postres-cuajada-de-miel-con-nueces-72148/</a>	1-5
X	Luxe.campagne.free.fr. Fromage blanc au miel [on line] 2009[recuperada 14-12-2012] Recuperada de Internet: <URL: <a href="http://luxe.campagne.free.fr/recette-fromage-blanc-miel">http://luxe.campagne.free.fr/recette-fromage-blanc-miel</a> <URL: <a href="http://wayback.archive.org/web/*/http://luxe.campagne.free.fr/recette-fromage-blanc-miel">http://wayback.archive.org/web/*/http://luxe.campagne.free.fr/recette-fromage-blanc-miel</a>	1-5
X	Agroads.com. Queso Mozzarella Cilindro [on line] 21-10-2011[recuperada 18-12-2012] Recuperada de Internet: <URL: <a href="http://www.agroads.com.ar/detalle.asp?clasi=110858">http://www.agroads.com.ar/detalle.asp?clasi=110858</a>	6
X	ES0395585 KRAFTCO CORPORATION 16-10-1974 Pág.5,lín.22-pág.6, lín.21; fig.1; pág.16, lín.29-pág.17, lín.19)	6

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  
18.12.2012

Examinador  
J. López Nieto

Página  
1/4

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

A23C

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: 18.12.2012

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones 2-6	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-6	<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	Cocina y recetas. Cuajadas, Mamas de leche de oveja y sus acompañamientos [on line] 13-06-2012.[recuperada 18-12-2012] Recuperada de Internet:<URL: <a href="http://cocinayrecetas.hola.com/cocinarte/cuajadas-mamas-de-leche-de-oveja-y-sus-acompañamientos">http://cocinayrecetas.hola.com/cocinarte/cuajadas-mamas-de-leche-de-oveja-y-sus-acompañamientos</a>	
D02	Sabores.com. Postres: Cuajada con miel y nueces. [on line] 27-06-2010.[recuperada 18-12-2012] Recuperada de Internet: <URL: <a href="http://sabores.com/postres-cuajada-de-miel-con-nueces-72148/">http://sabores.com/postres-cuajada-de-miel-con-nueces-72148/</a>	
D03	Luxe.campagne.free.fr. Fromage blanc au miel [on line] 2009[recuperada 14-12-2012] Recuperada de Internet: <URL: <a href="http://luxe.campagne.free.fr/recette-fromage-blanc-miel">http://luxe.campagne.free.fr/recette-fromage-blanc-miel</a> <URL: <a href="http://wayback.archive.org/web/*/http://luxe.campagne.free.fr/recette-fromage-blanc-miel">http://wayback.archive.org/web/*/http://luxe.campagne.free.fr/recette-fromage-blanc-miel</a>	
D04	Agroads.com. Queso Mozzarella Cilindro [on line] 21-10-2011[recuperada 18-12-2012] Recuperada de Internet: <URL: <a href="http://www.agroads.com.ar/detalle.asp?clasi=110858">http://www.agroads.com.ar/detalle.asp?clasi=110858</a>	
D05	ES0395585 KRAFTCO CORPORATION 16-10-1974pág.5, lín.22-pág.6, lín.21; fig.1; pág.16, lín.29-pág.17, lín.19)	

**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 queso con miel caracterizado porque incorpora como ingredientes: cuajada de leche de vaca, cabra, oveja o cualquier mezcla de ellas y miel (reivindicaciones 1-5)

Se reivindica también el procedimiento para elaborar dicho queso que consiste en homogeneizar la cuajada de leche con la miel, y en su caso, la sal. Introducir el producto resultante en una formadora que la transformará en cilindros de pesos, longitudes y diámetros variables y envasar los cilindros al vacío o en atmósfera protectora (Reivindicación 6)

Los documentos D01-D03 divulgan la elaboración de cuajada a la que se adiciona miel como saborizante.

El documento D04 se refiere a la elaboración de queso con un procedimiento que comprende los pasos de moldear la cuajada y envasarla al vacío en bolsas plásticas cilíndricas.

El documento D05 divulga un aparato para llevar a cabo un procedimiento de elaboración de queso en el que la cuajada es moldeada en forma de tubo, cortada en porciones de tamaño adecuado y envasada (pág.5, lín.22-pág.6, lín.21; fig.1; pág.16, lín.29-pág.17, lín.19)

Tal y como se puede apreciar en los documentos D01, D02 y D03, la cuajada con miel es un postre tradicional de conocimiento general en el estado de la técnica. Por lo tanto la reivindicación 1 no cumple el requisito de novedad según el Art. 6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

En el estado de la técnica no se han encontrado las características técnicas indicadas en las reivindicaciones 2-5. Por lo tanto cumplen el requisito de novedad según el Art. 6.1 de la Ley de Patentes 11/86. Sin embargo, dichas reivindicaciones contienen únicamente elecciones arbitrarias establecidas en función del sabor final deseado para el producto, lo cual no implica actividad inventiva en el sentido del Art. 8.1 de la Ley de Patentes 11/86

El procedimiento de elaboración del queso con miel de la invención se diferencia del divulgado por los documento D04 y D05 en que se añade miel a la cuajada. Por lo tanto es nuevo en el sentido del Art. 6.1 de la Ley de Patentes 11/86. Sin embargo, se considera que sería obvio para un experto en la materia utilizar cualquiera de los procedimientos conocidos en el estado de la técnica para elaborar y envasar cuajada con el fin de elaborar y envasar cuajada a la que se ha añadido miel tal y como se indica en la reivindicación 6. Así pues, la reivindicación 6 no cumple el requisito de actividad inventiva según el Art. 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.