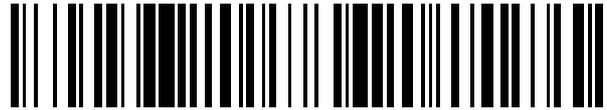


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 536 662**

21 Número de solicitud: 201331723

51 Int. Cl.:

A23L 1/31 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

27.11.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

27.05.2015

71 Solicitantes:

**GUIJARRO SÁNCHEZ, Domingo (100.0%)
Plaza Constitución, 1
18820 Puebla de Don Fabrique (Granada) ES**

72 Inventor/es:

GUIJARRO SÁNCHEZ, Domingo

74 Agente/Representante:

DOMÍNGUEZ COBETA, Josefa

54 Título: **Procedimiento para la obtención de un producto cárnico alimenticio y producto obtenido**

57 Resumen:

Procedimiento para la obtención de un producto cárnico alimenticio, y producto obtenido, concretamente un producto a base de carne de cordero con apariencia y sabor de jamón, comprendiendo: Incorporación de sal a la pieza de carne de cordero fresca, con o sin hueso, en una proporción de 4 Kg de sal por cada kg de carne. Dejar absorber la sal durante 50 horas. Lavar la sal y dejar en adobo 48 horas con agua, ajo, laurel y pimentón rojo dulce. Colgar 48 horas en cámara a 8° C. Pasar a secadero y dejar aproximadamente 3 meses en condiciones de temperatura ambiente baja.

ES 2 536 662 A1

DESCRIPCIÓN

Procedimiento para la obtención de un producto cárnico alimenticio y producto obtenido.

5 OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un procedimiento para la obtención de un producto cárnico alimenticio y al producto obtenido.

10

Más concretamente, el objeto de la invención se centra en un procedimiento para la obtención de un producto alimenticio a base de carne de cordero que, comprendiendo una preparación y condimentación de la pieza de carne fresca de cordero y, tras un proceso de secado específico, tiene como finalidad obtener una carne curada o jamón de cordero, es decir, un producto alimenticio similar en apariencia y sabor al jamón tradicional de cerdo pero hecho a partir de carne de cordero.

15

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCION

El campo de aplicación de la presente invención se centra en el sector de la industria alimentaria, centrándose particularmente en el ámbito de los productos cárnicos, en particular, jamones, chacinas, cecinas, fiambres y embutidos.

20

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, si bien se conocen en el mercado métodos para la elaboración y obtención de productos cárnicos como el jamón que están hechos a base de carnes de otros animales distintos al cerdo, por ejemplo de pavo (el llamado jamón de pavo) o de vacuno (la cecina o chacina), al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ningún producto cárnico ni procedimiento destinado a la obtención de un producto cárnico que sea jamón de cordero, tal como el que aquí se preconiza y según se reivindica.

25

30

EXPLICACION DE LA INVENCION

Así, el procedimiento para la obtención de un producto cárnico alimenticio y el producto obtenido que la presente invención propone se configuran como una novedad dentro de su campo de aplicación, estando los detalles caracterizadores que lo hacen posible y que lo distinguen de lo ya conocido, convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente memoria descriptiva.

35

40

Así, como ya se ha apuntado anteriormente, la invención contempla un procedimiento destinado a la obtención de un producto alimenticio a base de carne, concretamente de carne de cordero, el cual, comprendiendo una fase de preparación con sal, lavado y condimentación de la pieza de carne fresca de cordero, una fase de presecado con unas condiciones específicas de temperatura y una fase de secado posterior, permite obtener un producto cárnico curado con unas características de apariencia y sabor muy similares a las de un jamón tradicional.

45

Ello hace que el producto obtenido se le pueda considerar o se le pueda llamar "jamón de cordero", y con la ventaja de que podrá ser consumido por aquellas personas que, por razones de religión, salud o por la razón que sea, no desean o no pueden consumir carne de cerdo.

50

De modo más concreto, el procedimiento de la invención comprende las siguientes fases de elaboración:

- 5 - Se incorpora sal a la pieza de carne de cordero fresca, con o sin hueso, aunque preferentemente será la espalda o pierna del cordero, en una proporción de 4 Kg de sal por cada kg de carne. Y se deja que se absorba la sal durante 50 horas.
- 10 - Se lava la sal de la pieza de carne y se deja en adobo durante 48 horas con 50 ml agua, ajo (1 diente), laurel y 10 gr pimentón rojo dulce por cada Kg de carne.
- 15 - Se cuelga la pieza durante 48 horas en una cámara a 8° C, para que escurra, constituyendo un presecado de la misma.
- 20 - Después de dicho presecado de 48 horas, se pasa la pieza a un secadero donde se deja secar aproximadamente 3 meses. Este secadero tendrá unas condiciones de temperatura ambiente baja, la correspondiente al invierno en un terreno montañoso. El producto obtenido (jamón de cordero) puede conservarse hasta dos años envasado al vacío en temperatura ambiente. Si no está envasado al vacío, puede conservarse hasta 15 días.
- 25 Con el producto obtenido o jamón de cordero se pueden obtener elaborar subproductos como el crujiente o la zurrapa proporcionando la misma ventaja anteriormente mencionada de poder disfrutar de alimentos que no están hechos con carne de cerdo pero tienen sus mismas características de apariencia y sabor.
- 30 Para el crujiente, se corta en filetes la pieza de jamón de cordero, que han de secarse en un horno a 50° C, aproximadamente entre 5 y 6 horas. Una vez hechos, los filetes se pueden picar o moler.
- 35 Para la zurrapa, se saca la manteca del cordero y se hace líquida calentándola. Por cada kg de manteca añadir 20 gr de pimentón dulce y 500 gr de crujiente de jamón de cordero. Dejar enfriar.
- 40 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 para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, 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.- PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE UN PRODUCTO CÁRNICO ALIMENTICIO, concretamente un producto a base de carne de cordero con apariencia y sabor de jamón, **caracterizado** porque comprende: una fase de preparación con sal, lavado y condimentación de una pieza de carne fresca de cordero, con o sin hueso; una fase de presecado en cámara con condiciones de temperatura específicas; y una fase de secado posterior.
- 10 2.- PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE UN PRODUCTO CÁRNICO ALIMENTICIO, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el procedimiento comprende lo siguiente:
- 15 - Incorporación de sal a la pieza de carne de cordero fresca, en una proporción de 4 Kg de sal por cada kg de carne. Dejar que se absorba la sal durante 50 horas.
- Lavar la sal de la pieza de carne y dejar en adobo durante 48 horas con 50 ml agua, ajo (1 diente), laurel y 10 gr pimentón rojo dulce por cada Kg de carne.
- 20 - Colgar la pieza durante 48 horas en una cámara a 8° C, para que escurra, como presecado.
- Pasar la pieza a un secadero y dejar secar aproximadamente 3 meses en condiciones de temperatura ambiente baja.
- 25 3.- PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE UN PRODUCTO CÁRNICO ALIMENTICIO, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque la pieza de carne fresca de cordero es la correspondiente a la espalda o a la pierna del cordero.
- 30 4.- PRODUCTO CÁRNICO ALIMENTICIO, a base de carne de cordero con apariencia y sabor de jamón y obtenido según un procedimiento como el descrito en cualquiera de las reivindicaciones 1-3.



- ②¹ N.º solicitud: 201331723
 ②² Fecha de presentación de la solicitud: 27.11.2013
 ③² Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤¹ Int. Cl.: **A23L1/31** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤ ⁶ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Página web. Corfo. cl. Empresa de Coyhaique desarrolla Jamón de Pierna de Cordero de la Patagonia. 25.06.2009 [online] [recuperado 06.10.2014] Recuperado de Internet: <URL: http://www.corfo.cl/sala-de-prensa/archivo-de-noticias/junio-2009/empresa-de-soyhaique-desarrolla-jamon-de-pierna-de-cordero-de-la-patagonia	1-4
X	Página web. Apuntes de sobremesa. Jamones ¡no sólo de cerdo! 29.09.2011[online] [recuperado 06.10.2014] Recuperado de Internet: <URL: http://www.apuntesdesobremesa.cl/archivos/1146	1-4
A	GIRARD JEAN-PIERRE. Tecnologías de la carne y delos productos cárnicos. Acribia S.A., 1991. ISBN 84-200-0700-5, páginas 91-92.	1-4

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 n.º:

<p>Fecha de realización del informe 23.10.2014</p>	<p>Examinador J. López Nieto</p>	<p>Página 1/4</p>
---	---	------------------------------

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

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 23.10.2014

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-4	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-4	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	Página web. Corfo.cl. Empresa de Coyhaique desarrolla Jamón de Pierna de Cordero de la Patagonia. 25.06.2009 [online] [recuperado 06.10.2014] Recuperado de Internet: <URL: http://www.corfo.cl/sala-de-prensa/archivo-de-noticias/junio-2009/empresa-de-soyhaique-desarrolla-jamon-de-pierna-de-cordero-de-la-patagonia	
D02	Página web. Apuntes de sobremesa. Jamones ¡no sólo de cerdo! 29.09.2011[online] [recuperado 06.10.2014] Recuperado de Internet: <URL: http://www.apuntesdesobremesa.cl/archivos/1146	
D03	GIRARD JEAN-PIERRE. Tecnologías de la carne y de los productos cárnicos. Acribia S.A., 1991. ISBN 84-200-0700-5, páginas 91-92.	

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 procedimiento para la obtención de un producto cárnico alimenticio a base de carne de cordero con apariencia y sabor de jamón, caracterizado porque comprende una fase de preparación con sal, lavado y condimentación de una pieza de carne fresca de cordero, con o sin hueso; una fase de presecado en cámara con condiciones de temperatura específicas; y una fase de secado posterior (Reivindicaciones 1-3)

Se reivindica también el producto cárnico alimenticio obtenido con el procedimiento de la invención (Reivindicación 3)

El documento D01 divulga un jamón de pierna de cordero obtenido utilizando como base pierna de cordero de la Patagonia que es sometida a técnicas similares a las usadas para obtener jamón serrano. Se lleva a cabo un proceso de salazón (sales y nitratos) de condimentación con especias y curación.

El documento D02 da a conocer jamones tipo serrano elaborados con las técnicas tradicionales conocidas para la elaboración de este tipo de jamones. Se utilizan diferentes tipos de carne en lugar de cerdo, entre ellas se encuentra el cordero. Da a conocer este documento un jamón de cordero ahumado.

El documento D03 divulga el procedimiento de obtención de jamón serrano cuyas fases generales son: salazón, lavado secado y maduración.

El procedimiento de la invención no ha sido divulgado de manera idéntica en el estado de la técnica, dado que ninguno de los documentos mencionados especifica explícitamente las fases indicadas para el procedimiento de la invención ni sus condiciones operativas (tiempo, temperatura, pesos; etc.) Por lo tanto las reivindicaciones 1-4 cumplen el requisito de novedad según el Art.6.1 de la Ley de Patentes 11/86.

Sin embargo, teniendo en cuenta el estado de la técnica dado a conocer por el documento D01 se considera que sería obvio para un experto en la materia aplicar el procedimiento tradicional de obtención de jamón serrano de conocimiento general (D03) para obtener un producto con apariencia y sabor a jamón utilizando carne de cordero como producto base y adaptar sus condiciones operativas (tiempo, temperatura, pesos; etc.) hasta conseguir el resultado final deseado.

Por lo tanto las reivindicaciones 1-4 no cumplen el requisito de actividad inventiva según el Art.8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

El documento D02 afecta a la actividad inventiva de las reivindicaciones 1-4 por los motivos indicados para el documento D01 (Art.8.1 de la Ley de Patentes 11/86)

El documento D03 forma parte del estado de la técnica próximo a la invención pero no afecta a su novedad y actividad inventiva (Art.6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86)