

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 540 788**

21 Número de solicitud: 201400026

51 Int. Cl.:

A21D 13/00 (2006.01)

A23L 1/05 (2006.01)

A23L 1/39 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

13.01.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

13.07.2015

71 Solicitantes:

AGRUCARNES S.L. (100.0%)

**Pol. Ind. Cercado Grande, C/ Cercado Grande 10
28160 Talamanca de Jarama (Madrid) ES**

72 Inventor/es:

BAJO RUIZ, Emilio

74 Agente/Representante:

DUFOUR ANDÍA, Miguel Ángel

54 Título: **Un producto alimenticio**

57 Resumen:

Se describe un producto alimenticio del tipo de una torta don un relleno interior o topping, carente de salsas líquidas, y con un preparado gelificante que permite la elaboración en frío del producto. La torta comprende un cuerpo de base realizado con harina de trigo y/o maíz, el topping comprende diferentes variedades de carne y sus derivados, o alternativamente variedades de pescado y/o marisco, previamente cocinados, y el preparado gelificante comprende salsas gelificadas, incluyendo salsas tales como mejicana, de queso, barbacoa, de tomate o equivalente, que una vez calentadas en el momento de su consumo se licúan para proporcionar al producto alimenticio una textura y apariencia jugosa, en función de los ingredientes que incorporen.

ES 2 540 788 A1

"UN PRODUCTO ALIMENTICIO"

5

DESCRIPCIÓN

Objeto de la Invención

10 La presente invención se refiere a un producto alimenticio, que aporta esenciales características de novedad y notables ventajas con respecto a los medios conocidos y utilizados para los mismos fines en el estado actual de la técnica.

15 Más en particular, la invención propone el desarrollo y obtención de un producto alimenticio novedoso, en particular un producto alimenticio configurado a modo de torta con un relleno interno o "*topping*" realizado alternativamente ya sea a base de sustancias cárnicas y sus derivados o ya sea a base de variedades de pescado en sus diferentes formas de
20 preparación, junto con un preparado gelificante a base de salsas gelificadas de distintas clases y variedades, que además de estabilizar el relleno proporciona al producto una textura y apariencia sólida, exento de salsas líquidas que empapan la torta, pero de manera que al ser calentado el
25 producto alimenticio se produce la licuación del preparado gelificante para obtener un producto jugoso en el momento del consumo.

30 El campo de aplicación de la invención se encuentra comprendido dentro del sector industrial dedicado a la fabricación y comercialización de alimentos pre-elaborados para consumo posterior.

Antecedentes y Sumario de la Invención

35 Se conoce en el estado de la técnica una diversidad de

5 productos alimenticios pre-elaborados para su consumo en
algún momento posterior. Dentro de esta amplia gama de
productos alimenticios, existe una variedad de alimentos
conformados a modo de tortitas que el consumidor las
10 adquiere debidamente envasadas para ser posteriormente
elaboradas de acuerdo con los deseos y preferencias del
consumidor. Estas tortas están compuestas por un cuerpo
sólido elaborado a base de harina de trigo y/o maíz, agua y
sal, debidamente cocidas, en cuyo interior incorporan un
15 relleno que puede consistir en ingredientes a base de
productos cárnicos y sus derivados, o bien a base de algunas
variedades de pescado y/o marisco, todo ello previamente
cocinado siguiendo determinados estándares.

15 Aunque estos productos cumplen, evidentemente, con la
finalidad para la que han sido creados, también es cierto
que no están exentos de algunos inconvenientes. En concreto,
el principal inconveniente que se asocia a los productos
alimenticios pre-elaborados de esta clase se presenta cuando
20 el relleno debe incorporar algún tipo de salsa, dado que al
ser la salsa un producto líquido, no se puede evitar que
empape el cuerpo de base de la torta, haciendo que ésta
presente una apariencia deteriorada que conduce a la
necesidad de un pronto consumo que evite un incremento
25 adicional de la presentación y vistosidad del producto. Como
se comprenderá, esta circunstancia limita, evidentemente,
las capacidades de comercialización del producto acabado.

30 Teniendo en cuenta lo anterior, la presente invención
se ha propuesto como objetivo principal la elaboración de un
producto alimenticio conformado a modo de tortilla con un
relleno interior que incluya algún ingrediente preparado
para transformación en sustancia líquida tipo salsa, pero
que esté exento de los inconvenientes que presentan los
35 productos alimenticios actualmente existentes en el estado

de la técnica. Este objetivo ha sido plenamente conseguido mediante el producto alimenticio que va a ser objeto de descripción en lo que sigue, cuyas características esenciales, están recogidas en la porción caracterizadora de la reivindicación 1 anexa.

En esencia, el producto alimenticio propuesto por la presente invención comprende: un cuerpo de base compuesto por una tortita de trigo y/o maíz precocida y un relleno o topping a base de sustancias e ingredientes tradicionales, con la particularidad de que también incluye un preparado gelificante a base de salsas gelificadas, de naturaleza sólida, listo para ser licuado cuando se calienta durante el proceso de preparación para su consumo.

Descripción de la Forma de Realización Preferida

A continuación se va a realizar una explicación detallada del producto alimenticio de la presente invención, con exposición de su estructura y componentes, y de las propiedades y ventajas que todo ello aporta.

En concreto, según se ha mencionado anteriormente, el producto alimenticio de la presente invención es del tipo de los que se conocen tradicionalmente en el mercado como tortas con un relleno o topping de naturaleza variable. Así, el producto alimenticio de la invención comprende:

- Un cuerpo o base, de naturaleza sólida, consistente en una torta precocida, compuesta por harina de trigo y/o maíz, agua y sal;
- Un relleno o topping, obtenido opcionalmente a partir de sustancias cárnicas procedentes de vacuno, porcino, pollo, pavo, etc., o bien a partir de productos elaborados a partir de sustancias cárnicas tal como jamón cocido, fiambres de pollo, pavo, cerdo, etc., o

bien a partir de variedades de pescado y/o marisco, todo ello precocinado de acuerdo con los distintos estándares de consumo;

- 5 - Adicionalmente, de acuerdo con la invención, un preparado gelificante elaborado como compuesto sólido, a base de salsas gelificadas de tipo mejicana, de queso y sus variedades, barbacoa, de tomate, etc., o combinaciones de las mismas para ofrecer distintas alternativas acordes con los gustos y preferencias de los consumidores.
- 10

Con todo ello, el producto resultante es un producto de apariencia sólida, exento de salsas líquidas que puedan empapar la torta de base, pero con la particularidad de que cuando se desea consumir el producto, basta con calentar el producto alimenticio mediante cualquiera de los métodos tradicionales (plancha, sartén, horno, tostadora, microondas, piedra, etc.) para provocar la licuación del preparado gelificante y convertir el producto alimenticio sólido en un producto jugoso, más atractivo y sabroso para el consumo.

15

20

Adicionalmente, el hecho de que se trate de un producto sólido gelificado, permite alargar su vida útil en comparación con otros productos similares del estado actual de la técnica que necesitan ser consumidos dentro de períodos de tiempo cortos (unos pocos días). Además, permite que todas las operaciones relacionadas con la elaboración del producto puedan ser realizadas en frío (por ejemplo, a temperatura ambiente).

25

30

El producto alimenticio propuesto por la presente invención presenta también la ventaja adicional de que resulta muy fácil de elaborar. Como tal, el proceso de elaboración consiste en etapas sencillas que incluyen:

35

- 5 1) Disponer las tortas de harina de trigo y/o maíz, con el cuerpo de la torta extendido de acuerdo con la configuración que se haya dado al mismo, sobre una cinta u otro soporte apropiado;
- 2) Depositar sobre dicho cuerpo de cada una de las tortas el topping precocinado, de tal modo que quede depositado aproximadamente en la zona central del cuerpo de la torta;
- 10 3) Depositar el preparado gelificante igualmente pre-elaborado, sobre el topping ya aportado, y
- 15 4) Plegar a continuación los laterales del cuerpo de la torta hasta encerrar completamente el relleno y configurar así el producto alimenticio con una forma final preestablecida, con preferencia cuadrangular, en función del tamaño de la torta acabada.

De esa manera, se obtiene un producto final con una presentación exenta de salsas líquidas, y por tanto
20 extraordinariamente mejorada en relación con los productos similares del estado actual de la técnica, de mayor durabilidad que estos últimos, listo para ser consumido previo calentamiento con cualquier medio o dispositivo de los existentes y normalmente al alcance de cualquier
25 consumidor.

No se considera necesario hacer más extenso el contenido de la presente descripción para que un experto en la materia pueda comprender su alcance y las ventajas que de
30 la misma se derivan, así como llevar a cabo la realización práctica de su objeto.

No obstante lo anterior, y puesto que la descripción realizada corresponde únicamente a un ejemplo de realización
35 preferida de la invención, se comprenderá que dentro de su

esencialidad podrán introducirse múltiples variaciones de
detalle, asimismo protegidas, que podrán afectar a la forma
o el tamaño final del producto, a los ingredientes que
incorpora o a la naturaleza del producto gelificante, sin
5 que ello suponga alteración alguna de la invención en su
conjunto, delimitada únicamente por las reivindicaciones que
se proporcionan en lo que sigue.

10

15

20

25

30

35

REIVINDICACIONES

1.- Un producto alimenticio, en concreto un producto alimenticio pre-elaborado del tipo de una torta con un relleno interno, en el que la torta está previamente cocida y consiste en un cuerpo elaborado a base de harina de trigo y/o maíz, agua y sal, y en el que el relleno interno comprende un compuesto precocinado a base de diferentes variedades de carne (vacuno, porcino, pollo, pavo) o de sus derivados (jamón cocido, fiambres de pollo, pavo, cerdo), o alternativamente a base de variedades de pescado y/o marisco, **caracterizado porque** el relleno contiene además un preparado gelificante, de naturaleza sólida a temperatura ambiente y por tanto exento de sustancias líquidas, pero tal que puede ser licuado mediante aplicación de calor en el momento del consumo y proporcionar con ello al producto alimenticio una textura y una apariencia jugosa durante el consumo del producto.

2.- Un producto alimenticio según la reivindicación 1, **caracterizado porque** el preparado gelificante sólido está elaborado a base de salsas gelificadas de tipo mejicana, de queso y sus variedades, de tomate, barbacoa, u otras equivalentes.

3.- Un proceso para la elaboración de un producto alimenticio según se define en las reivindicaciones 1 y 2, **caracterizado porque** comprende:

- disponer las tortas con los cuerpos extendidos sobre una cinta u otro medio de soporte;
- depositar, sobre la zona central del cuerpo de cada una de las tortas, en una zona aproximadamente centrada, el producto de relleno;
- depositar el preparado gelificante sobre el producto de

- relleno previamente aportado, y
- plegar los laterales del cuerpo recubriendo completamente las sustancias de relleno, y configurando la torta acabada con la forma externa deseada, preferentemente con una forma cuadrangular.

5

10

15

20

25

30

35



- ②① N.º solicitud: 201400026
 ②② Fecha de presentación de la solicitud: 13.01.2014
 ③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	US 2003044503 A1 (MORGAN, E.K. et al.) 06.03.2003, resumen; reivindicaciones 1-4,18-19.	1-3
A	ES 2177388 A1 (RISTOL UBACH, M.) 01.12.2002, resumen; reivindicación 1.	1-2
A	EP 1321045 A1 (ITALIA SALUMI, S.P.A.) 25.06.2003, resumen; reivindicaciones 1-3,5,7-8.	1-3
A	US 2003017248 A1 (GRAY, R.S.) 23.01.2003, párrafo [3]; reivindicaciones 1-13.	1-3
A	BR PI0805214 A (GELITA AG) 02.03.2010, Recuperado de la Base de Datos WPI (World Patent Index) N° acceso 2010-D18044. DW 201023 Resumen de la Base de Datos.	1-2

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 28.10.2014	Examinador I. Galíndez Labrador	Página 1/4
---	---	----------------------

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A21D13/00 (2006.01)

A23L1/05 (2006.01)

A23L1/39 (2006.01)

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

A21D, 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, WPI, FSTA

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 28.10.2014

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-3	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-3	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	US 2003044503 A1 (MORGAN, E.K. et al.)	06.03.2003
D02	ES 2177388 A1 (RISTOL UBACH, M.)	01.12.2002
D03	EP 1321045 A1 (ITALIA SALUMI, S.P.A.)	25.06.2003
D04	US 2003017248 A1 (GRAY, R.S.)	23.01.2003
D05	BR PI0805214 A (GELITA AG)	02.03.2010

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 solicitud analizada tiene por objeto un producto alimenticio tipo torta y su proceso de elaboración. Dicha torta está previamente cocida, elaborada con harina de trigo o maíz, agua y sal y con un relleno precocinado a base de carne o pescado, y está caracterizada porque dicho relleno contiene una salsa gelificada a temperatura ambiente, de tipo mejicana, de queso, de tomate, barbacoa, etc, que se licúa mediante calor en el momento del consumo (Reivindicaciones 1 y 2).

Para preparar la torta, en primer lugar se dispone sobre ella el relleno y sobre éste la salsa. Finalmente se pliegan los laterales de la torta, cubriendo completamente el relleno (Reiv. 3).

El documento D1 mencionado en el Informe sobre el Estado de la Técnica hace referencia a un producto alimenticio integrado por un gelificante y un saborizante como especias, queso, etc. Dicho producto es sólido a temperatura ambiente y se utiliza para preparar un alimento, que puede estar precocinado, añadiéndolo al mismo y opcionalmente calentando.

Se considera que este documento destruye la novedad (Artículo 6 de la Ley 86 de Patentes) y, por tanto, la Actividad Inventiva (art. 8) de las reivindicaciones 1-3 de la solicitud a estudio, ya que la adición de agentes gelificantes a una salsa (en el documento analizado no se especifica cuáles son) y la adición de dicha salsa, sólida a temperatura ambiente, a un producto alimenticio para, a continuación, calentar el conjunto, licuándose la salsa, es de sobra conocido en el estado de la técnica. En ninguna parte de la solicitud analizada se especifica que ni la salsa ni su manera de añadirla a un producto precocinado aporte ninguna ventaja ni característica técnica alguna que no sea ya conocida y ampliamente utilizada por los expertos en la materia.

Si se considera, sin embargo, que todas las reivindicaciones tienen aplicación industrial (art. 9).

El documento D2 divulga un procedimiento para la fabricación de artículos cárnicos que comprende disponer en el interior de una masa de carne picada una porción de salsa solidificada a temperatura ambiente, susceptible de licuarse al calentar la carne para su consumo.

El documento D3 describe un procedimiento de preparación de un producto cárnico con salsa solidificada que se envasan conjuntamente y el producto así obtenido. Dicha salsa es susceptible de licuarse mediante aplicación de calor.

El documento D4 tiene por objeto una salsa solidificada, que puede adoptar diversas formas y que se licúa por acción del calor, para añadir a sándwiches, pitas, tortillas, pitas, etc.

El documento D5 hace referencia a una salsa gelificada de tipo ketchup, mayonesa, mostaza, tomate, queso y aderezo de ensalada, entre otros, para preparar alimentos congelados seleccionados de entre pizza, sandwiches, hamburguesas y aperitivos. Dicha salsa se licúa por acción del calor.