

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 542 579**

21 Número de solicitud: 201430148

51 Int. Cl.:

A23L 1/318 (2006.01)

A23B 4/28 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

06.02.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

06.08.2015

71 Solicitantes:

CARRÉ BASSAS, Pedro (100.0%)

C/ Oriol N° 2

17116 Crúilles (Girona) ES

72 Inventor/es:

CARRÉ BASSAS, Pedro

74 Agente/Representante:

HIDALGO CASTRO, Angel Luis

54 Título: **Procedimiento de fabricación de un producto alimenticio de jamón cocido de cerdo con sabor a chorizo, y producto así obtenido**

57 Resumen:

Procedimiento de fabricación de un producto alimenticio de jamón cocido de cerdo con sabor a chorizo, y producto así obtenido.

Dicho procedimiento objeto de la invención, se basa en la realización del producto a obtener mediante el desarrollo de diferentes fases preparatorias del producto en cuestión y la mezcla de sus diferentes elementos. El procedimiento de elaboración del producto objeto de la invención, se constituye a partir de una pieza de jamón cocido de cerdo también conocido como jamón de york o jamón dulce a la que se le proporciona, un aroma y sabor a chorizo, consistiendo el proceso en dos fases bien diferenciadas: en una primera fase se realiza la preparación de una mezcla que sirve para el aderezado y macerado del jamón, y una segunda fase de cocción del jamón.

ES 2 542 579 A1

DESCRIPCIÓN

Procedimiento de fabricación de un producto alimenticio de jamón cocido de cerdo con sabor a chorizo, y producto así obtenido.

5 Existe un interés creciente por la búsqueda de nuevos productos comestibles que permitan hacer más variada y apetecible la degustación, para lo cual se viene realizando constantemente el ensayo de nuevas recetas culinarias y la fabricación de nuevos productos, generalmente a base de mezcla y combinación de elementos ya tradicionales en la alimentación.

Objeto de la invención

10 Dicho procedimiento objeto de la invención, se basa en la realización del producto a obtener mediante el desarrollo de diferentes fases preparatorias del producto en cuestión y la mezcla de sus diferentes elementos.

En este sentido, de acuerdo con la presente invención se propone un procedimiento que permite la fabricación de un nuevo producto original, compuesto de jamón cocido de cerdo
15 con sabor a chorizo, que ofrece unas características esencialmente propias respecto de los productos de naturaleza semejantes existentes en la actualidad.

Antecedentes de la invención

En este sentido y consultado el estado de la técnica, se conocen distintas patentes, como por ejemplo, la P9801144 o la P0518994, que tienen por objeto embutidos con sabor
20 ahumado o con sabor a pavo.

La presente invención difiere por completo de aquellas, sin que por el momento se haya enunciado o divulgado un producto como el que esta propone.

Descripción de la invención

El procedimiento de elaboración del producto objeto de la invención, se constituye a
25 partir de una pieza de jamón cocido de cerdo también conocido como jamón de york o jamón dulce a la que se le proporciona, un aroma y sabor a chorizo, consistiendo el proceso en dos fases bien diferenciadas: en una primera fase se realiza la preparación de una mezcla que sirve para el aderezado y macerado del jamón, y una segunda fase de cocción del jamón.

En la primera fase los ingredientes necesarios para la preparación de la mezcla en proporción por cada kilo de cerdo son:

- pimentón picante: 2 gramos
- pimentón dulce: 30 gramos
- 5 - ajo: 1 gramo
- comino: 1 gramo
- orégano: 2 gramos
- cilantro: 0,5 gramos
- tomillo: 0,25 gramos
- 10 - ñora: 20 gramos
- nuez moscada: 1 gramo
- laurel: 2 hojas
- clavos: 6 unidades
- agua: 670 centilitros
- 15 - vino blanco: 41 centilitro
- sal: 16 gramos
- dextrosa: 9 gramos
- humectante E420: 7 gramos
- estabilizador E407: 7 gramos
- 20 - estabilizador E450: 2,5 gramos
- estabilizador E451: 2,5 gramos
- estabilizador E452: 2,5 gramos
- potenciador del sabor E621: 3 gramos
- antioxidante E301: 0,5 gramos
- 25 - conservante E250: 0,125 gramos

Esta primera fase comienza con la mezcla de los elementos descritos hasta formar una solución uniforme, la cual se inyecta en el muslo de cerdo de forma repartida. Se deposita el jamón de cerdo en una cámara frigorífica durante 3 días a una temperatura de 3 grados centígrados.

- 5 En la segunda fase del procedimiento, y pasados los 3 días de macerado, se coloca el jamón de cerdo en un molde apropiado de acero inoxidable quedando prensada la carne. Luego se procede a cubrirlo de agua e introducirlo en la caldera para cocerlo a una temperatura de entre 65 grados centígrados y 75 grados centígrados durante 45 minutos por cada kilo de carne de cerdo. Una vez finalizado el tiempo de cocción se deja enfriar a
- 10 temperatura ambiente. Para finalizar se deja durante 1 día en la cámara frigorífica a 3 grados centígrados para obtener el punto óptimo para su degustación.

- Estimando ampliamente descritas todas y cada una de las partes que constituyen el proceso de fabricación de jamón cocido con sabor a chorizo, solamente nos resta consignar la posibilidad que las distintas partes, mezclas y componentes, podrán ser ligeramente
- 15 variables en un porcentaje no superior al 5%, siempre y cuando las mismas no sean capaces de alterar los puntos esenciales del que es objeto el presente registro de Patente de Invención.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento de elaboración de jamón cocido con sabor a chorizo y producto así obtenido caracterizado por la utilización de un jamón de cerdo deshuesado al que se le inyecta una salmuera macerándose durante 3 días en una cámara frigorífica a 3
5 grados centígrados, procediéndose posteriormente a su cocción a una temperatura de entre 65 grados centígrados y 75 grados centígrados en un recipiente apropiado quedando prensado y cubierto de agua durante 45 minutos por cada kilo de peso del jamón, procediéndose finalmente a su enfriado a temperatura ambiente tras lo cual la pieza se introduce en la cámara frigorífica a 3 grados centígrados durante 1 día.
10
2. Procedimiento de elaboración de jamón cocido con sabor a chorizo según reivindicación 1 caracterizado porque la fórmula de la mezcla de la salmuera utilizada para su inyección dentro del jamón de cerdo en la correspondiente fase para un kilo de carne es la siguiente:
15
 - pimentón picante: 2 gramos
 - pimentón dulce: 30 gramos
 - ajo: 1 gramo
 - comino: 1 gramo
 - orégano: 2 gramos
 - 20 . cilantro: 0,5 gramos
 - tomillo: 0,25 gramos
 - ñora: 20 gramos
 - nuez moscada: 1 gramo
 - laurel: 2 hojas
 - 25 - clavos: 6 unidades
 - agua: 670 centilitros
 - vino blanco: 41 centilitro
 - sal: 16 gramos
 - dextrosa: 9 gramos
 - 30 - humectante E420: 7 gramos

- estabilizador E407: 7 gramos
- estabilizador E450: 2,5 gramos
- estabilizador E451: 2,5 gramos
- estabilizador E452: 2,5 gramos
- 5 - potenciador del sabor E621: 3 gramos
- antioxidante E301: 0,5 gramos
- conservante E250: 0,125 gramos



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201430148

②② Fecha de presentación de la solicitud: 06.02.2014

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/318** (2006.01)
A23B4/28 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	US 5679391 A (CLEMENT VERONIQUE et al.) 21.10.1997, página 1, línea 1 – página 2, línea 29; ejemplos.	1
X	RU 2207027 C1 (FEDOSEEV ANDREJ VLADIMIROVICH) 27.06.2003, (resumen) Resumen de la base de datos EPODOC y WPI. Recuperado de EPOQUE [en línea] [recuperado el 05.09.2014].	1
X	US 3663233 A (KESZLER JULIUS L) 16.05.1972, columna 1, línea 38 – columna 2, líneas 14; columna 6, líneas 20-26; columna 6, línea 64 – columna 8, línea 13.	1
X	CN 103230048 A (UNIV NANJING AGRICULTURAL) 07.08.2013, (resumen) Resumen de la base de datos EPODOC y WPI. Recuperado de EPOQUE [en línea] [recuperado el 05.09.2014].	1
A	CN 103005501 A (HUNAN HUIHENG FOOD CO LTD) 03.04.2013, (resumen) Resumen de la base de datos EPODOC. Recuperado de EPOQUE [en línea] [recuperado el 05.09.2014].	2
A	CN 1188617 A (ZHANG QING) 29.07.1998, (resumen) Resumen de la base de datos EPODOC. Recuperado de EPOQUE [en línea] [recuperado el 05.09.2014].	2
A	ES 2209603 A1 (CABALLERO FERNANDEZ JOSE) 16.06.2004, reivindicaciones.	2
A	US 2004146632 A1 (SAYMAN CRISTINA) 29.07.2004, todo el documento.	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
11.09.2014

Examinador
A. I. Polo Díez

Página
1/5

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

A23L, 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, WPI, BD TXTE

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 11.09.2014

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	1,2	SI
	Reivindicaciones		NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	2	SI
	Reivindicaciones	1	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 5679391 A (CLEMENT VERONIQUE et al.)	21.10.1997
D02	RU 2207027 C1 (FEDOSEEV ANDREJ VLADIMIROVICH)	27.06.2003
D03	US 3663233 A (KESZLER JULIUS L)	16.05.1972
D04	CN 103230048 A (UNIV NANJING AGRICULTURAL)	07.08.2013
D05	CN 103005501 A (HUNAN HUIHENG FOOD CO LTD)	03.04.2013
D06	CN 1188617 A (ZHANG QING)	29.07.1998
D07	ES 2209603 A1 (CABALLERO FERNANDEZ JOSE)	16.06.2004
D08	US 2004146632 A1 (SAYMAN CRISTINA)	29.07.2004

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, según la primera reivindicación, es un procedimiento de elaboración de jamón cocido que se caracteriza por utilizar un jamón de cerdo deshuesado, **inyectar** una **salmuera** y dejar macerar durante 3 días a 3° C, **cocer** en un **recipiente** adecuado a una temperatura de entre 65 a 75°C (45 minutos/kg de peso del jamón) quedando el jamón prensado, **enfriar** a temperatura ambiente y luego enfriar en cámara frigorífica a 3°C durante un día.

La reivindicación 2 describe la composición de la salmuera que se inyecta al jamón para darle el sabor buscado "a chorizo" que contiene **pimentón** (picante y dulce), **ajo**, comino, orégano, cilantro, tomillo, ñora, nuez moscada, laurel, clavos, **agua**, vino, **sal**, dextrosa, humectante, estabilizadores, potenciador del sabor, antioxidante y conservante en unas proporciones concretas.

El documento D1 divulga un proceso para elaborar jamón que comprende cortar el cerdo en piezas, someterlas a presión hidrostática, **inyectar** salmuera (compuesta de **nitritos**, **sal**, **dextrosa**, **fosfatos**, **ascorbatos**, etc.) y macerar durante 2 a 24 horas a una temperatura de entre 0 y 10°C, introducir en **molde**, **cocinar** (a una temperatura de entre 60 a 80°C de 3 a 12 horas) y **enfriar** a temperatura ambiente y luego en cámara frigorífica. En este documento se compara este procedimiento con el mismo tratamiento pero sin someter las piezas a la etapa de presión hidrostática (página 1, línea 1-página 2, línea 29; ejemplos).

El documento D2 es un resumen de una patente rusa que se refiere a un procedimiento para producir una pieza de cerdo prensada que comprende hacer una salmuera en agua helada (con **sal**, azúcar, **ajo**, cebolla, pimienta), **inyectarla** a la carne a una temperatura de entre 1 a 4°C, introducirla en **moldes**, **cocinar** en dos tiempos a temperaturas de entre 58 a 62 y 73-77°C y **enfriar** también en dos tiempos.

El documento D3 trata sobre un procedimiento para tratar el jamón que consiste en colocar la pieza deshuesada en un **molde**, prensar para que adquiera la forma del molde e **inyectarle** una salmuera (**agua**, **sal**, azúcar, **nitritos**, nitritos y varias **especies para dar sabor**). Luego se **cuece** la pieza (en dos tiempos primero a una temperatura de entre 48 a 52°C y después a una temperatura de entre 64 y 73°C) y por último, se **enfría**. La salmuera se inyecta cuando el jamón está congelado para que penetre mejor (columna 1, líneas 38-columna 2, líneas 14; columna 6, líneas 20-26; columna 6, línea 64-columna 8, línea 13)

En el documento D4, resumen de una patente china, se explica un procedimiento para tratar un jamón de pato que consiste en **inyectar** a la pieza una salmuera (que contiene hierbas medicinales chinas junto con **sal**, azúcar, **glutamato**, soja, **carragenato**, fosfato, **especies**, **nitritos**, transglutaminasa, nisina, etc), a 6° C de temperatura, **conformar**, **cocinar** a temperatura de 70°C, enfriar a 20°C y mantener a 4°C.

Los documentos D5 a D8 divulgan varias marinadas o salmueras con las que se inyecta o macera la carne de cerdo para darle sabor.

El documento D5 describe una salmuera con anís, **nuez moscada**, canela, **pimentón**, **clavo**, **pimienta**, jengibre, **ajo**, salsa de soja, **destilado alcohólico**, vinagre, **sal** y **glutamato**. El documento D6 utiliza una que contiene **tripolifosfatos**, **pirofosfatos**, polvo de gourmet, azúcar y glucosa. El documento D7 inyecta al cochinillo con una mezcla de **sal**, **orégano**, **ajo**, **vino** y E-341 (reivindicaciones). Por último, el documento D8 propone una marinada para carnes con gran poder de penetración que contiene cerveza o **vino**, **ajo**, vinagre, **glutamato**, azúcares, además de otras especias como **orégano**, **comino**, **pimienta**, **pimentón**, **sal**, soja, etc. (todo el documento)

Novedad y actividad inventiva (art. 6.1 y 8.1 de la L.P.)

Ningún documento divulga un procedimiento con exactamente las mismas etapas y las mismas condiciones que las descritas en la reivindicación 1 de la solicitud, por lo que se considera que dicha reivindicación es nueva.

Sin embargo, el procedimiento descrito en la reivindicación 1, carece del requisito de actividad inventiva.

Los documentos D1 a D4 divulgan procedimientos para tratar jamón que incluyen las mismas etapas que las de la reivindicación 1: inyectar salmuera en la pieza y macerar durante un tiempo a baja temperatura, cocer y prensar en un recipiente a una temperatura menor de 80°C y enfriar en frigorífico o a baja temperatura. En esencia, los pasos realizados en todos los procedimientos descritos en D1 a D4 son los mismos.

Las diferencias que existen entre las condiciones concretas (temperaturas y tiempos) utilizadas en los diferentes documentos son ligeras variaciones que un experto en la materia adoptaría en la realización rutinaria del procedimiento y que no producen ningún efecto técnico relevante en el procedimiento seguido.

Por ellos, se considera que la reivindicación 1 no cumple el requisito de actividad inventiva respecto a ninguno de los documentos D1 a D4 tomados por separado.

Sin embargo, y a pesar de que ya es conocido en el estado de la técnica el procedimiento de dar sabor a un jamón inyectando una salmuera en frío antes de moldear y cocer el jamón, ningún documento o combinación de documentos de los citados en el estado de la técnica (D1 a D8) describe o sugiere una salmuera con los mismos ingredientes y proporciones que los descritos en la reivindicación 2 de la solicitud.

Por lo tanto, se considera que el procedimiento de la reivindicación 2, que consiste en utilizar esa salmuera concreta que da ese sabor preciso al jamón de chorizo, es nuevo y con actividad inventiva.