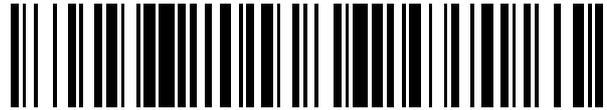


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 555 663**

21 Número de solicitud: 201430982

51 Int. Cl.:

**A23B 4/06** (2006.01)

**A23L 1/325** (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

**30.06.2014**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**07.01.2016**

Fecha de la concesión:

**04.11.2016**

45 Fecha de publicación de la concesión:

**14.11.2016**

73 Titular/es:

**CETÁREA DE PRODUCTOS DEL MAR, S.L.  
(100.0%)**

**Ctra. Ampolla-Deltebre, km. 2  
43895 L'Ampolla (Tarragona) ES**

72 Inventor/es:

**CARLES GILABERT, Francisco**

74 Agente/Representante:

**ALMAZÁN PELEATO, Rosa María**

54 Título: **Procedimiento de elaboración de un producto comestible a partir de ortiga de mar**

57 Resumen:

Procedimiento de elaboración de un producto comestible.

El procedimiento consiste en elaborar un producto comestible que utiliza como materia prima ortigas de mar, de manera que éstas se rebozan individualmente en aproximadamente 5 gr de harina de arroz, para proceder con posterioridad al rebozado a un proceso de congelación de cada unidad, obteniéndose así unidades de ortigas de mar rebozadas que tras su congelación son envasadas en tarrinas o envases apropiados para su comercialización.

ES 2 555 663 B1

**PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE UN PRODUCTO COMESTIBLE A PARTIR DE  
ORTIGA DE MAR**

**DESCRIPCIÓN**

**OBJETO DE LA INVENCION**

La presente invención se refiere a un procedimiento de elaboración de un producto comestible, a partir de ortigas de mar.

El objeto de la invención es conseguir un producto comestible apto para su comercialización como producto congelado para su posterior cocinado antes de ser consumido.

**ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

No se conoce ningún procedimiento permita obtener un producto comestible a partir de ortigas de mar.

**DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION**

El procedimiento que se preconiza, utiliza como materia prima ortigas de mar (anemonia sulcata) que como producto limpio es rebozado en harina de arroz, utilizando esta una cantidad de 5gr por cada unidad de ortigas de mar.

Después de llevar a cabo el rebozado de las ortigas limpias en harina de arroz, se realiza una congelación de cada una de las unidades rebozadas, y una vez congeladas de forma unitaria se envasan en tarrinas o envases cuyo peso estará comprendido preferente y fundamentalmente entre 150 y 180 gr, obteniéndose así un producto apto para ser comercializado por empresas de alimentación, para que el consumidor adquiriera el citado producto congelado y realice en su domicilio el correspondiente cocinado y definitivo consumo, resultando en definitiva un producto vistoso, apetecible y con elevadas

propiedades organolépticas.

**EJEMPLO**

5 Se tomaron varas ortigas de mar limpias, con un tamaño medio, y cada una de ellas fue rebozada con 5 gr de harina de arroz, de manera que cada unidad rebozada se congeló y posteriormente de forma unitaria y se envasó en conjunto en tarrinas de 180 gr.

10 El cocinado de la ortiga de mar rebozada, como producto individual, se efectúa como fritura y tras su consumo se observó que se obtiene un producto comestible muy gustoso y de elevado poder energético.

15

**REIVINDICACIONES**

1ª.- Procedimiento de elaboración de un producto comestible a partir de ortiga de mar, caracterizado por que consiste en:

5

- Rebozar ortigas de mar limpias en una masa de harina de arroz utilizando aproximadamente 5 gr de harina de arroz por cada unidad de ortiga de mar.
- Congelación individual de las ortigas de mar rebozadas.

10

- Envasado final de los productos congelados en tarrinas o envases para su definitiva comercialización.

15

2ª.- Procedimiento de elaboración de un producto comestible a partir de ortiga de mar, según reivindicación 1ª, caracterizado porque el producto congelado se envasa en tarrinas de una capacidad comprendida entre 150 y 180 gramos, con números variables de unidades, dependiendo de su tamaño.



- ②① N.º solicitud: 201430982  
②② Fecha de presentación de la solicitud: 30.06.2014  
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23B4/06** (2006.01)  
**A23L1/325** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X		Blog educastur. La despensa, el fogón y el plato. Ortiguillas. 31.10.2009 [online] [recuperado 27.01.2015] Recuperado de Internet: <URL:http://blog.educastur.es/victor/2009/10/31/ortiguillas/	1-2
A		VIANDAS CADIZ SL: Proceso de elaboración de las ortiguillas 18.04.2011 [online] [recuperado 27.01.2015] Recuperado de Internet: <URL:http://viandascadiz.blogspot.com.es/2011/04/proceso-de-elaboracion-de-las.html	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  
06.02.2015

Examinador  
J. López Nieto

Página  
1/4

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

A23B, 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: 06.02.2015

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones 1-2	<b>SI</b>
	Reivindicaciones	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-2	<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	Blog educastur. La despensa, el fogón y el plato. Ortiguillas. 31.10.2009 [online] [recuperado 27.01.2015] Recuperado de Internet: <URL:http://blog.educastur.es/victor/2009/10/31/ortiguillas/	
D02	VIANDAS CADIZ SL: Proceso de elaboración de las ortiguillas 18.04.2011 [online] [recuperado 27.01.2015] Recuperado de Internet: <URL:http://viandascadiz.blogspot.com.es/2011/04/proceso-de-elaboracion-de-las.html	

**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 producto comestible, a partir de ortiga de mar caracterizado porque consiste en:

- 1- Rebozar ortigas de mar limpias en una masa de harina de arroz utilizando aproximadamente 5gr de harina de arroz por cada unidad de ortiga de mar;
  - 2- Congelación individual de las ortigas de mar rebozadas;
  - 3- Envasado final de los productos congelados en tarrinas o envases para su definitiva comercialización.
- (Reivindicaciones 1 y 2)

El documento D01 divulga un procedimiento para preparar ortiguillas que consiste en rebozar las ortiguillas en harina panadera y congelarlas antes de su fritura.

El documento D02 da a conocer ortiguillas congeladas comercializadas por la empresa Viandas de Cádiz. El procedimiento de elaboración consiste en limpiar, enharinar y freír las ortiguillas para posteriormente congelarlas. Las ortiguillas se comercializan prefritas y congeladas y el cliente tan solo tiene que freírlas de nuevo antes de consumirlas.

El procedimiento de la invención se diferencia del divulgado en D01 en que la harina utilizada para rebozar las ortigas es de arroz, mientras que en el procedimiento de D01 es harina panadera. Por lo tanto, las reivindicaciones 1 y 2 cumplen el requisito de novedad según el Art.6.1 de la Ley de Patentes 11/86.

Sin embargo, en la memoria no se aporta información que permita apreciar alguna diferencia técnica con respecto al procedimiento conocido de D01. Así pues, se considera que el hecho de utilizar harina de arroz en lugar de harina panadera es una elección arbitraria sin actividad inventiva. Por lo tanto, las reivindicaciones 1 y 2 no cumplen el requisito de actividad inventiva según el Art.8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

El procedimiento divulgado en D02 tiene una etapa de fritura antes de la congelación y no especifica que tipo de harina utiliza para el enharinado. El documento D02 forma parte del estado de la técnica próximo a la invención pero no afecta a su novedad o actividad inventiva en el sentido de los Art.6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.