

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 556 412**

21 Número de solicitud: 201400592

51 Int. Cl.:

A23B 4/027 (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

15.07.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

15.01.2016

Fecha de la concesión:

04.11.2016

45 Fecha de publicación de la concesión:

14.11.2016

73 Titular/es:

**VICO GARRIDO, Ricardo (50.0%)
C/ Calvario, 65
18330 Chauchina (Granada) ES y
VICO JIMÉNEZ, Ismael (50.0%)**

72 Inventor/es:

**VICO GARRIDO, Ricardo y
VICO JIMÉNEZ, Ismael**

74 Agente/Representante:

JUGUERA GÁLVEZ, Jesús

54 Título: **Procedimiento de salado y curación de una pierna de pavo fresca para obtención de producto cárnico**

57 Resumen:

La presente invención tiene por objeto un procedimiento para la obtención de un producto cárnico a partir de una pieza o pierna de pavo y consta de las siguientes operaciones o etapas preparatorias: 1. Limpieza de las piezas cárnicas. 2. Sazonado por inyección o inmersión o combinación de los dos. 3. Posteriormente se cubre con grasa proveniente del propio pavo u otro tipo de aceite animal o vegetal. 4. Secado para su curación natural al aire libre y en temperatura ambiente básicamente fría o en cámara de refrigeración o congelación. 5. Envasado en recipiente polimérico, o de plástico. 6. Etiquetado.

ES 2 556 412 B1

DESCRIPCION

PROCEDIMIENTO DE SALADO Y CURACION DE UNA PIERNA DE PAVO FRESCA PARA OBTENCION DE PRODUCTO CARNICO

SECTOR DE LA TÉCNICA Y OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención según expresa su enunciado, se encuadra dentro del campo técnico de la elaboración de productos cárnicos, en particular se propone un nuevo producto cárnico a partir de una pierna entera fresca de pavo que es sometida a distintos procesos de salado y posterior secado bien al aire libre o subsidiariamente en cámara frigorífico

10

ANTECEDENTES DE LA INVENCION. ESTADO DE LA TECNICA.

En primer lugar mencionar que por parte del solicitante se desconoce que en la actualidad o de anterior la existencia de procedimientos de elaboración de productos cárnicos que utilicen como elemento básico la pierna del pavo salada y curada expuesta al aire libre o en cámara frigorífica y en definitiva el proceso de elaboración para alcanzar el resultado de obtener una carne poco grasa, sabrosa, curada en un procedimiento natural y en un tiempo menor que otras como la más utilizada como es de cerdo. Son conocidos desde el punto de vista registral y bibliográfico los llamados fiambres, productos cárnicos caracterizados por su consumo en frío y sus buenas propiedades de conservación. Como también otros que

15

20

utilizando la carne de la pierna del cerdo bajo un proceso de secado de la misma da origen al producto denominado "jamón"

El estado de la técnica en la alimentación está evolucionando para proporcionar este tipo de producto alimenticios ya elaborados. Así,

5 las patentes de número de publicación 2115529 y 2157789 contienen un producto cárnico tipo fiambre a partir de un cerdo ibérico completo que en el caso de la patente de numero de publicación 2157789 aborda incluso un procedimiento de confitado. También se encuentra

10 en la técnica la patente P9600933 NUEVO PRODUCTO FIAMBRE TIPO PORQUETA Y PROCEDIMIENTO PARA SU FABRICACION.

Con la presente invención se aporta un nuevo producto cárnico que utilizando como materia prima principal una pieza ó pierna de pavo entera y fresca, se somete a un procedimiento de elaboración con un tratamiento previo de salado, limpiado y posterior secado bien al aire

15 libre o en cámara frigorífica, que a diferencia de la mayoría de los productos cárnicos presentes en el mercado, y las patentes antes citadas el procedimiento de fabricación objeto de la presente invención se caracteriza por aprovechar la pierna entera del pavo,

sin trocearla y que será curada mediante un corto periodo de salado y curación al aire libre que se estima en un tiempo aproximado de

20 tres meses, mientras que con los productos cárnicos conocidos como son el jamón de la pata del cerco o la llamada paletilla, requiere un proceso de curación mucho más amplio para conseguir alcanzar una curación optima y en consecuencia el endurecimiento

25 de la carne, como la que se consigue con la pierna de pavo en un

menor tiempo que proporciona un producto cárnico final con un bajo nivel de grasa.

El resultado es una pieza de pavo cuya carne por el proceso de salado y fase posterior de curación al aire libre o en cámara frigorífica. Se puede decir que se obtiene un producto de similares características de proceso de elaboración al "jamón" pero utilizando como base y materia prima esencial y principal una pierna de pavo, con una serie de procesos singulares llegando a obtener el producto a cabo en plazos relativamente cortos y en cuyo caso menores a otro tipo de carnes que hasta ahora al menos que nos conste no se conoce el procedimiento que se propone a base de utilizar la pierna entera fresca de pavo.

DESCRIPCION A MODO DE REALIZACION PREFERIDA

La presente invención propone un procedimiento para la obtención del nuevo producto cárnico a partir de una pieza o pierna de pavo y consta de las siguientes operaciones o etapas preparatorias:

1. Limpieza de las piezas cárnicas
2. Sazonado por inyección o inmersión o combinación de los dos
3. Posteriormente se cubre con grasa proveniente del propio pavo u otro tipo de aceite animal o vegetal.
4. Secado para su curación natural al aire libre y en temperatura ambiente básicamente fría o en cámara de refrigeración o congelación.
6. Envasado en recipiente polimérico, o de plástico
7. Etiquetado y encajonado si procede.

Se toma una (la pieza completa) pierna de pavo fresca y que preferiblemente de un animal joven, se refrigera durante 24 horas con el objetivo de retardar el rigor mortis y controlar la contaminación microbiana. Posteriormente se realiza el despiece y limpiado y se da la forma adecuada a la pierna de pavo recortando todos los trozos de carne sueltos y quitando toda la grasa de la superficie despreciando las partes para desecho. Se hace presión hacia la cabeza del fémur para que la sangre salga, para finalizar en el lavado con agua fría.

Posteriormente se somete la pierna de pavo a un proceso de curado y/o maduración a fin de modificar sus características organolépticas y de conservación, para ello mediante inmersión se realiza el proceso de salado a temperatura que puede estar entre los 0 ° y 10° en contenedores o pilas compactas donde se cubrirán por completo y de forma sucesiva con sal gruesa hasta quedar completamente cubiertos y compactados. Sobre las piernas de pavo cubiertas de sal se ejercerá presión manual o auxiliándose de un elemento a modo de pesa para mantener los pemiles prensados proporcionando suficiente presión sobre los mismos. Este principio de conservación radica en el curado de la carne con salmuera, donde la sal sustituye a la humedad en los tejidos mediante un proceso de ósmosis. La concentración de sal que se establece inhibe el crecimiento y multiplicación de microorganismos, resistiendo solamente los halófilos (sal-tolerantes) que son capaces de mantener su actividad y contribuir en el proceso de curado. A continuación se procede a eliminar la sal

innecesaria de la superficie de las piernas de pavo para a continuación ser cubiertas con grasa y se cuelgan a temperatura ambiente en un lugar ventilado o bien en cámara frigorífica a baja temperatura donde se dejan por un período aproximado entre 2 a 16 semanas variando

5 en función del tamaño de las piezas y la temperatura exterior hasta que la superficie se ponga dura y lista para su consumo, pudiéndose también presentar en piezas enteras Por último y para su comercialización el producto podrá ser envasado en recipiente polimérico, o de plástico, y etiquetado.

10 No se considera necesario hacer más extensa la presente memoria descriptiva para que cualquier experto en la materia comprenda el alcance de la invención y las ventajas que de su uso se derivan. Los tamaños, formas, mecanismos y materiales constitutivos de la invención podrán ser variados para adaptarlos a las ventajas que se

15 puedan derivar de su aplicación concreta siempre que ello no afecte a la esencialidad del invento. Los términos en que se ha escrito la presente memoria deberán ser tomados siempre con carácter ilustrativo y no limitativo.

20

REIVINDICACIONES

1.- PROCEDIMIENTO DE SALADO Y CURACION DE UNA PIERNA DE PAVO FRESCA PARA OBTENCION DE PRODUCTO CARNICO

Caracterizado por comprender una pierna completa de pavo fresca despiezada y limpia a la que se somete mediante inmersión a un proceso de salado a temperatura que puede estar entre los 0 ° y 10° en contenedores o pilas compactas donde se cubrirán de forma sucesiva con sal gruesa hasta quedar completamente cubiertos y compactados. Posteriormente las piernas de pavo se cubren con grasa y se cuelgan a temperatura ambiente en un lugar ventilado o bien en cámara frigorífica a baja temperatura donde se dejan por un período aproximado entre 2 a 16 semanas variando en función del tamaño de las piezas y la temperatura exterior en el que completan su curación natural.



②¹ N.º solicitud: 201400592

②² Fecha de presentación de la solicitud: 15.07.2014

③² Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤¹ Int. Cl.: **A23B4/027** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑥ ¹ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Blog ahorra en tiempos de crisis. "Cómo hacer tu propio jamón de pavo". 09.05.2013 [online] [recuperado 11.11.2015] Recuperado de Internet: <URL:http://ahorraentiemposdecrisis.blogspot.com.es/2013/05/jamon-de-pavo	1
X	Página web Gastronomiaycia. "Cómo hacer jamón de pato". 10.12.2010 [online] [recuperado 12.11.2015] Recuperado de Internet: <URL:http://www.gastronomiaycia.com/2010/12/10/como-hacer-jamon-de-pato/	1

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
16.11.2015

Examinador
J. López Nieto

Página
1/4

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

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

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 16.11.2015

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	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	Blog ahorra en tiempos de crisis. "Cómo hacer tu propio jamón de pavo". 09.05.2013 [online] [recuperado 11.11.2015] Recuperado de Internet: <URL:http://ahorraentiemposdecrisis.blogspot.com.es/2013/05/jamon-de-pavo	
D02	Página web Gastronomiaycia. "Cómo hacer jamón de pato" 10.12.2010 [online] [recuperado 12.11.2015] Recuperado de Internet: <URL:http://www.gastronomiaycia.com/2010/12/10/como-hacer-jamon-de-pato/	

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 procedimiento de salado y curación de una pierna de pavo fresca para obtención de producto cárnico que se caracteriza por que la pierna completa de pavo fresca es sometida a un proceso de salado a una temperatura comprendida entre 0°C y 10°C en contenedores o pilas compactas donde se cubre con sal gruesa quedando la pierna completamente cubierta y compactada. A continuación, se cubre con grasa y se cuelga a temperatura ambiente en un lugar ventilado o en una cámara frigorífica a baja temperatura donde se deja un periodo aproximado entre 2 y 16 semanas (Reivindicación 1)

El documento D01 da a conocer un procedimiento para elaborar jamón de pavo que consiste en cubrir con sal gruesa muslos de pavo frescos y limpios. A continuación se presionan ligeramente para compactarlos y se colocan en lugar fresco y seco, preferentemente en el frigorífico. Pasado este tiempo se cubren con grasa de cerdo y se cuelgan en un lugar frío y seco o en un frigorífico durante un periodo de tiempo de 3 a 4 semanas.

El documento D02 divulga un procedimiento para hacer jamón de pato. Con este procedimiento se coloca pechuga de pato en un recipiente, se cubre con sal gruesa y se compacta. Se introduce el recipiente en un frigorífico y después de un determinado periodo de tiempo se limpia la pechuga de sal y se cubre con grasa de pato y pimienta. Finalmente, se cuelga la pechuga en un lugar frío y seco hasta su curación total.

Las características del procedimiento de la invención según la reivindicación 1 ya son conocidas del estado de la técnica divulgado por el documento D01. Por lo tanto, la reivindicación 1 no cumple los requisitos de novedad y actividad inventiva según los Art. 6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

El procedimiento de la invención se diferencia principalmente del descrito en el documento D02 en que se aplica a pata de pavo en lugar de a pechuga de pato. Dicha diferencia no se considera que aporte actividad inventiva al procedimiento de la invención con respecto al procedimiento del estado de la técnica contenido en el documento D02. Por lo tanto la reivindicación 1 no cumple el requisito de actividad inventiva según el Art. 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.