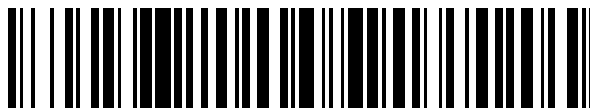


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 559 871**

21 Número de solicitud: 201400668

51 Int. Cl.:

A23C 19/09 (2006.01)

A23C 19/093 (2006.01)

A23C 19/076 (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

14.08.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

16.02.2016

Fecha de la concesión:

30.08.2016

45 Fecha de publicación de la concesión:

06.09.2016

73 Titular/es:

MORENO REINO , Pedro Pablo (100.0%)

Avda. del Carmen 1

13679 Arenas de San Juan (Ciudad Real) ES

72 Inventor/es:

MORENO REINO , Pedro Pablo

74 Agente/Representante:

JAUDENES SÁNCHEZ, Luis

54 Título: **Procedimiento de obtención de una crema de queso**

57 Resumen:

Procedimiento para la obtención de una crema de queso.

El procedimiento consiste en obtener una crema de queso a partir de queso manchego curado o viejo, como ingrediente principal, al que se le puede añadir como segundo ingrediente, o bien chorizo curado extra o bien lomo ibérico de bellota, o bien nueces, o bien romero con manteca de cerdo ibérica, y en todos los casos se efectúa el descortezado del queso, su troceado y picado hasta alcanzar un tamaño de aproximadamente 0,1 mm a 15 mm, añadiendo siempre una pequeña cantidad de aceite virgen extra caliente, y efectuando igualmente la limpieza del segundo ingrediente, para en un amasador amasar la mezcla del primer ingrediente, del segundo ingrediente con el aceite para obtener una crema de queso con una textura específica y única, apta para su consumo.

ES 2 559 871 B1

PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DE UNA CREMA DE QUESO

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

10

La presente invención se refiere a un procedimiento de obtención de una crema de queso, que participa como ingrediente principal, ya que el queso se complementará con un segundo ingrediente saborizante que puede estar formado por chorizo, por lomo, por nueces, o por romero con manteca de cerdo, siempre como segundo ingrediente único en cada caso.

15

El objeto de la invención es obtener una crema de queso con una textura específica y única con sabor a uno de los ingredientes que participan en la elaboración o proceso de obtención de la crema.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20

No se conoce ningún procedimiento en el que participen unos u otros ingredientes y como ingrediente principal el queso, en una elaboración como la que se describe en la presente invención.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

25

30

El procedimiento que se preconiza parte de un queso manchego curado o viejo, como ingrediente principal, en un porcentaje entre el 60% y 95%, al que se le añade, bien chorizo, en un porcentaje del 8%, bien lomo de bellota, en un porcentaje también del 8%, bien nueces, en un porcentaje entre el 4% y 15%, bien romero con manteca de cerdo ibérico, en un porcentaje entre el 1% y 5% de romero y del entre el 2% y 9% de manteca de cerdo, además de que en cada uno de los casos siempre se acompaña aceite de oliva virgen entre el 3% y 18%.

Al producto resultante se le añaden los siguientes ingredientes en ratios de porcentaje expresados en peso por kilo: Sal, entre 0,1 y 30 gramos, fermentos lácticos, entre 0,1 y 5 gramos, cuajo, entre 0,1 y 35 gramos, cloruro cálcico entre 0,1 y 5 gramos, lisozima de clara de huevo, entre 0,1 y 30 gramos, carne magra de cerdo, entre 0,1 y 300
5 gramos, panceta cerdo entre 0,1 y 300 gramos, pimentón, entre 0,1 y 30 gramos, azúcar, entre 0,1 y 300 gramos, lactosa, entre 0,1 y 30 gramos, dextrina, entre 0,1 y 30 gramos, proteína láctea, entre 0,1 y 30 gramos, emulgentes (E-450 y E-451), entre 0,1 y 5 gramos, ascorbato sódico (E-301), entre 0,1 y 30 gramos, conservantes (E-252 y E-250), entre 0,1 y 30 gramos y colorante (E-120), entre 0,1 y 5 gramos.

Salvo en el caso de utilizar como segundo ingrediente romero y manteca de cerdo ibérico, en todo los demás casos el procedimiento se basa en descortezar el queso manchego artesano curado o viejo como ingrediente principal, efectuar posteriormente un troceado de dicho queso descortezado, y seguidamente un picado del queso troceado hasta formar
15 granos con un tamaño comprendido entre 0,1 mm y 15 mm.

En otro paso del procedimiento se efectúa la limpieza del segundo ingrediente, bien mediante retirada de la piel del chorizo, en caso de que sea el chorizo, bien mediante retirada de la piel del lomo, en caso de que sea lomo ibérico de bellota, etc, efectuándose
20 también un picado de dicho segundo ingrediente, sea cual sea, a un tamaño similar al del queso.

En una fase posterior se mezclan y se amasan el primer ingrediente con el segundo ingrediente, en una amasadora, en un porcentaje comprendido entre el 60% y 95%, del primer ingrediente y entre el 17% y 10% del segundo ingrediente, añadiendo una pequeña
25 cantidad de aceite de oliva virgen en caliente, de manera que ese aceite de oliva estará a una temperatura aproximada de entre 50° y 81° C y la cantidad comprendida entre el 3% y 18%.

En cualquiera de los casos se obtiene una crema de queso que, como ingrediente principal, tiene queso manchego curado viejo, y como segundo ingrediente chorizo, o bien una crema de queso que como primer ingrediente tiene queso manchego curado o viejo y como
30 segundo ingrediente lomo ibérico de bellota, o bien una crema de queso que como primer

ingrediente tiene queso manchego curado o viejo y como segundo ingrediente nueces.

En el caso de que el segundo ingrediente sea romero y manteca de cerdo ibérico, el queso es envuelto sin descortezar por dichas mezclas de romero y manteca de cerdo, manteniéndose durante un período de entre dos a dieciséis meses hasta que el queso adquiera el sabor a romero, de manera que tras ese período se descortezan el queso, y como en los casos anteriores, se trocea y se pica hasta quedar en pequeño grano comprendido entre 0,1 mm y 105 mm, efectuándose posteriormente el amasado de la mezcla, siempre con la pequeña cantidad de aceite virgen extra, como anteriormente se ha dicho.

La crema de queso puede obtenerse directamente utilizando queso curado manchego viejo, con denominación de origen y aceite de oliva virgen, efectuándose el descortezado del queso, haciéndose trozos y picándose hasta obtener un grano con un tamaño comprendido entre 0,1 mm y 15 mm, midiéndose las pequeñas cantidades necesarias en una amasadora donde se añade aceite virgen extra caliente.

A continuación se dictan varios ejemplos de una crema de queso obtenida de acuerdo con el procedimiento descrito, y cuyos productos corresponden a:

Crema de queso: Textura de Queso manchego con chorizo: Queso viejo con denominación de origen, chorizo curado extra y aceite de oliva virgen.

Se le quita toda la corteza al queso, se hace tacos y se pica menudo, quedando un pequeño grano. De igual manera se limpia el chorizo, quitándole la piel y se pica igual que el queso manchego. Posteriormente se meten las cantidades necesarias en una amasadora, donde se le añade aceite virgen extra algo caliente (se calienta para que no sepa a crudo y no cambie el sabor a queso y chorizo) para su ligamiento.

Crema de queso: Textura de Queso manchego con lomo de bellota: Queso viejo con denominación de origen, lomo ibérico bellota y aceite de oliva virgen.

Se le quita toda la corteza al queso, se hace tacos y se pica menudo, quedando un pequeño grano. De igual manera se limpia el lomo ibérico bellota, quitándole la piel y se pica igual que el queso manchego. Posteriormente se meten las cantidades necesarias en una amasadora, donde se le añade aceite virgen extra algo caliente (se calienta para que no sepa a crudo y no cambie el sabor a queso y lomo de bellota) para su ligamiento.

Crema de queso: Textura de Queso manchego con nueces: Queso viejo con denominación de origen, nueces y aceite de oliva virgen.

Se le quita toda la corteza al queso, se hace tacos y se pica menudo, quedando un pequeño grano. De igual manera se limpian las nueces y se pica de igual forma como con el queso manchego. Posteriormente se meten las cantidades necesarias en una amasadora, donde se le añade aceite virgen extra algo caliente (se calienta para que no sepa a crudo y no cambie el sabor a queso y nueces) para su ligamiento.

Crema de queso: Textura de Queso manchego con romero: Queso viejo con denominación de origen, aceite de oliva virgen, romero y manteca de cerdo ibérica.

Este queso ha estado envuelto en manteca de cerdo ibérica y romero, hasta coger el queso a sabor del romero (4 meses). Posteriormente se le quita toda la corteza al queso, se hace tacos y se pica menudo, quedando un pequeño grano. Se le añade algo de romero y manteca de cerdo ibérico. Posteriormente se meten las cantidades necesarias en una amasadora, donde se le añade aceite virgen extra algo caliente (se calienta para que no sepa a crudo y no cambie el sabor a queso y romero) para su ligamiento.

REIVINDICACIONES

1ª.- Procedimiento para la obtención de una crema de queso, donde participan queso manchego artesano curado viejo, como ingrediente principal, y un segundo ingrediente secundario saborizante, tal como el chorizo curado, lomo ibérico de bellota, nueces, o romero con manteca de cerdo ibérico, caracterizado porque comprende las siguientes fases operativas:

- Descortezado del queso;
- Troceado del queso descortezado;
- Picado de del queso troceado hasta formar granos con un tamaño comprendido entre 0,1mm y 10mm;
- Limpieza del segundo ingrediente;
- Picado de dicho segundo ingrediente a un tamaño similar al del queso;
- Mezclado y amasado y en una amasadora del primer ingrediente, y del segundo ingrediente, en un porcentaje comprendido entre el 60% y 95% del primer ingrediente, y entre el 17% y el 10% del segundo ingrediente, añadiendo una pequeña cantidad de aceite de oliva virgen caliente.

2ª.- Procedimiento para la obtención de una crema de queso, según reivindicación 1ª, caracterizado porque la temperatura del aceite es aproximadamente de entre 50° y 81° C, y la cantidad del mismo comprendida entre 3% y el 18%.

3ª.- Procedimiento para la obtención de una crema de queso, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el segundo ingrediente es chorizo curado extra, con la retirada de su piel.

4ª.- Procedimiento para la obtención de una crema de queso, según reivindicaciones 1 y 2, caracterizado porque el segundo ingrediente es lomo ibérico de bellota, con la retirada de su piel.

5ª.- Procedimiento para la obtención de una crema de queso, según reivindicación 1ª, caracterizado porque el segundo ingrediente son nueces limpias.

6ª.- Procedimiento para la obtención de una crema de queso, según reivindicaciones 1 y 2, caracterizado porque el segundo ingrediente es una mezcla de romero y manteca de cerdo ibérico, cuya mezcla mantiene el queso envuelto durante cuatro meses antes de ser descortezado, troceado y picado.



21 N.º solicitud: 201400668

22 Fecha de presentación de la solicitud: 14.08.2014

32 Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

51 Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	56 Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	AR Revista.com Blogs [en línea]: L'exquisit. Recetas fáciles de cocina: "Crema de chorizo {para untar}", (Sonia, 06.05.2013). [Recuperado en 25.06.2015]. Recuperado de Internet: http://blogexquisit.blogs.ar-revista.com/crema-de-chorizo-para-untar/	1-6
A	Gastronomía y Cía [en línea]: Aperitivos: "Receta de Crema de lomo ibérico", (Vel Sid, 24.12.2008). [Recuperado el 25.06.2015]. Recuperado de Internet: http://www.gastronomiaycia.com/2008/12/24/receta-de-crema-de-lomo-iberico/	1-6
A	Monie cocina [en línea]: "HOJALDRITOS DE CREMA DE CHORIZO", (Mónica García Centeno, 10.09.2013). [Recuperado el 26.06.2015]. Recuperado de Internet: http://moniecocina.blogspot.com.es/2013/09/hojaldritos-de-crema-de-chorizo.html	1-6
A	Sabores Únicos. Vinos y Productos gourmet: "Crema de lomo ibérico", (c.a. 09.11.2013). [Recuperado el 26.06.2015]. Recuperado de Internet: http://saboresunicos.net/jamones/236-crema-de-lomo-iberico.html	1-6
A	Directo al Paladar. El sabor de la Vida [en línea]: "Crema de queso de oveja y nueces. Receta de aperitivo", (pepekitchen, 19.06.2008). [Recuperado el 26.06.2015]. Recuperado de Internet: http://www.directoalpaladar.com/tapas-y-pinchos/crema-de-queso-de-oveja-y-nueces-receta-de-aperitivo	1-6
A	Diego Hernández [en línea]: Portada. Barras y loncheados. Crema de Ibéricos. (c.a. 30.10.2013). [Recuperado el 25.06.2015]. Recuperado de Internet: http://www.diegohernandez.es/producto/cremas-de-iberico/	1-6
A	DE 202006014497 U1 (VION GMBH) 23.11.2006, todo el documento.	1-6
A	DE 29707523 U1 (UNILEVER NV) 10.07.1997, todo el documento.	1-6
A	WO 9858552 A1 (NUTRITIONAL TECHNOLOGIES INC) 30.12.1998, todo el documento.	1-6

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
29.06.2015

Examinador
A. Maquedano Herrero

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23C19/09 (2006.01)

A23C19/093 (2006.01)

A23C19/076 (2006.01)

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

A23C

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

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 29.06.2015

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-6	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-6	SI
	Reivindicaciones	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	AR Revista.com Blogs [en línea]: L'exquisit. Recetas fáciles de cocina: "Crema de chorizo {para untar}", (Sonia, 06.05.2013). [Recuperado en 25.06.2015]. Recuperado de Internet: http://blogexquisit.blogs.ar-revista.com/crema-de-chorizo-para-untar/	
D02	Gastronomía y Cía [en línea]: Aperitivos: "Receta de Crema de lomo ibérico", (Vel Sid, 24.12.2008). [Recuperado el 25.06.2015]. Recuperado de Internet: http://www.gastronomiaycia.com/2008/12/24/receta-de-crema-de-lomo-iberico/	
D03	Monie cocina [en línea]: "HOJALDRITOS DE CREMA DE CHORIZO", (Mónica García Centeno, 10.09.2013). [Recuperado el 26.06.2015]. Recuperado de Internet: http://moniecocina.blogspot.com.es/2013/09/hojaldritos-de-crema-de-chorizo.html	
D04	Sabores Únicos. Vinos y Productos gourmet: "Crema de lomo ibérico", (c.a. 09.11.2013). [Recuperado el 26.06.2015]. Recuperado de Internet: http://saboresunicos.net/jamones/236-crema-de-lomo-iberico.html	
D05	Directo al Paladar. El sabor de la Vida [en línea]: "Crema de queso de oveja y nueces. Receta de aperitivo", (pepekitchen, 19.06.2008). [Recuperado el 26.06.2015]. Recuperado de Internet: http://www.directoalpaladar.com/tapas-y-pinchos/crema-de-queso-de-oveja-y-nueces-receta-de-aperitivo	
D06	Diego Hernández [en línea]: Portada. Barras y loncheados. Crema de Ibéricos. (c.a. 30.10.2013). [Recuperado el 25.06.2015]. Recuperado de Internet: http://www.diegohernandez.es/producto/cremas-de-iberico/	
D07	DE 202006014497 U1 (VION GMBH)	23.11.2006
D08	DE 29707523 U1 (UNILEVER NV)	10.07.1997
D09	WO 9858552 A1 (NUTRITIONAL TECHNOLOGIES INC)	30.12.1998

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 reivindica un procedimiento para obtener una crema de queso en la que el ingrediente principal es queso manchego artesano curado viejo y un segundo ingrediente a elegir entre chorizo curado, lomo ibérico de bellota, nueces, o romero con manteca de cerdo.

El procedimiento comprende el descortezado, troceado y picado del queso; limpieza y picado del segundo ingrediente y mezclado y amasado de ambos ingredientes, añadiendo una pequeña cantidad de aceite de oliva virgen caliente (50°C - 80°C).

D01-D09 constituyen el estado de la técnica más cercano.

D01 y D03 describen sendas recetas para elaborar productos alimenticios a base de crema de chorizo.

D02 es una receta para elaborar crema de lomo ibérico en la que se utilizan como ingredientes leche y nata (además de patatas), pero no queso.

D04 y D06 muestran diversas cremas que se comercializan cuyos ingredientes principales son queso y distintos productos del cerdo ibérico: lomo, jamón, chorizo, etc.

D05 muestra una receta para elaborar una crema de queso con nueces.

D07 reivindica un producto a base de queso para extender en pan, que contiene carne de cerdo en forma de embutido, aceite de oliva, anchoa, etc.

D08 describe una crema de queso que contiene distintos ingredientes vegetales o animales, entre ellos carne y/o embutido.

D09 reivindica una composición rica en proteínas y libre de grasas que puede contener, entre otros, nueces trituradas.

No se ha encontrado ningún procedimiento en el estado de la técnica anterior que utilice todas y cada una de las etapas reivindicadas en la solicitud. Por otro lado, aunque algunos productos conocidos del estado de la técnica (D04, D06) parecen similares a los reivindicados en la solicitud, no se conoce el procedimiento llevado a cabo para obtenerlos. Por lo que se ha observado en la técnica anterior, lo más extendido a la hora de elaborar cremas de embutidos es partir de cremas de queso ya elaboradas o utilizar como base láctea una combinación de leche y nata en lugar de queso.

Desde este punto de vista, la elaboración de una crema de embutido, de nueces, o de manteca+romero, partiendo de queso manchego curado y desmigado, que se mezcla con un segundo ingrediente y con aceite de oliva caliente parece implicar una actividad inventiva frente a los métodos conocidos en la técnica anterior.

Por todo ello, se considera que las reivindicaciones 1-6 de la solicitud cumplen los requisitos de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986 y de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986.