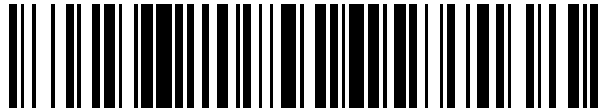


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 582 470**

21 Número de solicitud: 201531934

51 Int. Cl.:

A23B 4/00 (2006.01)

A23L 13/60 (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

13.03.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

13.09.2016

Fecha de concesión:

03.07.2017

45 Fecha de publicación de la concesión:

10.07.2017

73 Titular/es:

**SANCHEZ ROMERO CARVAJAL JABUGO, S.A.
(100.0%)
Fernan Caballero, 7
11500 EL PUERTO DE SANTA MARIA (Cádiz) ES**

72 Inventor/es:

LARIO RIVAS, Adela

74 Agente/Representante:

CARPINTERO LÓPEZ, Mario

54 Título: **Producto envasado**

57 Resumen:

Producto envasado.

La presente invención se refiere a un producto envasado práctico y cómodo, donde dicho producto envasado comprende: un producto cárnico (2) curado y cortado en porciones; aceite (3) vegetal comestible; y un recipiente (4) contenedor del producto cárnico (2) curado y cortado en porciones y del aceite (3).

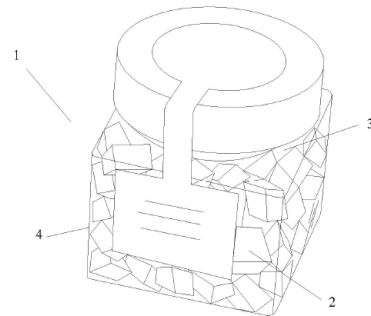


Fig. 1

ES 2 582 470 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP 11/1986.

DESCRIPCIÓN

Producto envasado

5 **Campo técnico de la invención**

La presente invención corresponde al campo técnico de los productos alimenticios, en concreto los productos envasados para un consumo posterior de los mismos.

10 **Antecedentes de la Invención**

En la actualidad existe una amplia diversidad de productos envasados, que facilitan el consumo de ciertos productos en cualquier momento de forma fácil y cómoda.

15 En este tipo de presentación, es decir, como productos envasados podemos encontrar gran variedad de alimentos, ofreciéndose de este modo la posibilidad de su consumo tanto cuando el consumidor está en su casa como cuando se encuentra en el exterior, en la playa, en el campo... y se dispone de pocos medios para poder elaborar otro tipo de comidas.

20 Como posibles tipos de envasado de los alimentos, podemos encontrar el envasado en metal, en aluminio, en vidrio y en plástico.

Uno de los alimentos más apreciados y consumidos son los productos cárnicos. No obstante, este tipo de producto actualmente tiene limitado su envasado al tipo de envases de plástico, y lo normal es que su presentación sea en lonchas o incluso como piezas enteras.

30 No se dispone de envasados que ofrezcan productos cárnicos con distintas presentaciones ni en envases con mayores posibilidades como puede ser los envases de vidrio en el que el producto ya no tiene por qué estar seco, sino que puede venir con alguna sustancia de acompañamiento.

35

Descripción de la invención

5 El producto envasado que aquí se presenta comprende un producto cárnico curado y cortado en porciones, aceite vegetal comestible y un recipiente contenedor del producto cárnico curado y cortado en porciones y del aceite.

Según un modo de realización preferente, el aceite vegetal comestible empleado presenta unas características neutras en cuanto a sabor y olor.

10 En este caso y, de acuerdo con un modo de realización preferente, el grado de acidez del aceite vegetal comestible es menor o igual a 0,4.

Así mismo, según un modo de realización preferida, el aceite vegetal comestible es de color transparente.

15 De acuerdo con otro aspecto, según un modo de realización preferente, la dimensión mayor de las porciones del producto cárnico curado presenta un valor comprendido entre 0,8 y 1,2cm.

20 Dicho producto cárnico, de acuerdo con un modo de realización preferente es porcino.

En este caso y según un modo de realización preferente, dicho producto cárnico porcino es jamón. Según otro modo de realización preferida el producto cárnico porcino es lomo.

25 De acuerdo con otro aspecto, según un modo de realización preferente, las porciones del producto cárnico curado están cortadas con herramientas o medios manuales.

De forma preferida, el recipiente contenedor es un tarro de cristal transparente o semitransparente.

30 Con el producto envasado que aquí se propone se obtiene una mejora significativa del estado de la técnica.

35 Esto es así pues se consigue un producto envasado de calidad, en un envase que permite que se pueda ver el producto y donde dicho producto viene ya preparado para un consumo sencillo, cómodo y sabroso.

Al estar el producto cárnico sumergido en aceite vegetal comestible, se obtiene una conservación del mismo en el mejor medio de calidad y se ofrece además una presentación aún más gustosa que aquellas que presentan el producto en seco.

5 De este modo, este producto envasado presenta la ventaja de poder consumirse cómodamente sin tener que añadir ningún aliño ni condimento pues se extrae del recipiente en condiciones perfectas para un consumo de calidad.

10 Además, la presentación cortada en porciones o dados resulta igualmente cómoda para un consumo del mismo en cualquier lugar, sin necesidad de utensilios cortantes para adaptar su tamaño a un cómodo consumo, pues ya vienen preparados para ello. Así mismo, el hecho de que el corte en dados esté realizado de forma manual, aporta un carácter de producto casero tratado con esmero, que es un valor añadido muy apreciado sobretodo en este tipo de productos como pueden ser los productos cárnicos curados.

15 Por todo ello, resulta un producto envasado muy práctico, cómodo, apetitoso y de calidad.

Breve descripción de los dibujos

20 Con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se aporta como parte integrante de dicha descripción, una serie de dibujos donde, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

25 La Figura 1.- Muestra una vista en perspectiva del producto envasado para un modo de realización preferente de la invención.

La Figura 2.- Muestra una vista en alzado del producto envasado para un modo de realización preferente de la invención.

30 **Descripción detallada de un modo de realización preferente de la invención**

A la vista de las figuras aportadas, puede observarse cómo en un modo de realización preferente de la invención, el producto envasado 1 que aquí se propone comprende un
35 producto cárnico 2 curado y cortado en porciones, aceite 3 vegetal comestible y un recipiente 4 contenedor del producto cárnico 2 curado y del aceite 3.

En este modo de realización preferente de la invención, el aceite 3 vegetal comestible empleado es aceite puro de oliva, que presenta unas características neutras en lo que se refiere a sabor y olor, tiene un grado de acidez igual a 0,3 y un color transparente.

5 El producto cárnico 2 cortado en porciones, en este modo de realización preferente de la invención cumple la condición de que la dimensión mayor de dichas porciones es de un valor comprendido entre 0,8 y 1,2 cm.

10 En este modo de realización preferente de la invención, el producto cárnico 2 está formado por un producto porcino, en concreto por jamón. Y, las porciones del mismo están cortadas mediante herramientas o medios manuales.

15 Como se muestra en las Figuras 1 y 2, en este modo de realización preferente de la invención, el recipiente 4 contenedor es un tarro de cristal transparente, que permite ver el producto envasado en el interior, en este caso el jamón cortado en porciones o dados.

20 Con el producto envasado que aquí se presenta se consiguen importantes mejoras respecto al estado de la técnica ya que se logra un producto de calidad, envasado en un medio también de calidad que favorece tanto la conservación del mismo como un sabroso consumo del producto.

25 Además, resulta un producto envasado muy cómodo de consumir en cualquier parte, sin necesidad de utensilios de preparación, gracias a su presentación en porciones, y sin necesidad de condimentos o aliños adicionales, gracias a que se encuentra conservado en un medio como es el aceite puro de oliva que favorece que el producto no se encuentre seco sino agradable al paladar.

30 El recipiente de envasado favorece a su vez una visibilidad del producto y del estado del mismo.

Es por tanto un producto envasado cómodo y sencillo de consumir y de calidad, que resulta muy apetecible al consumidor.

35

REIVINDICACIONES

- 1- Producto envasado (1), **caracterizado por que** comprende
- un producto cárnico (2) curado y cortado en porciones;
 - aceite (3) vegetal comestible, y;
 - un recipiente (4) contenedor del producto cárnico (2) curado y cortado en porciones y del aceite (3).
- 2- Producto envasado (1), según la reivindicación 1, **caracterizado por que** el aceite (3) vegetal comestible empleado presenta unas características neutras en cuanto a sabor y olor.
- 3- Producto envasado (1), según la reivindicación 2, **caracterizado por que** el grado de acidez del aceite (3) vegetal comestible es menor o igual a 0,4.
- 4- Producto envasado (1), según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado por que** el aceite (3) vegetal comestible es de color transparente.
- 5- Producto envasado (1), según la reivindicación 1, **caracterizado por que** la dimensión mayor de las porciones del producto cárnico (2) curado presenta un valor comprendido entre 0,8 y 1,2cm.
- 6- Producto envasado (1), según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado por que** el producto cárnico (2) curado es porcino.
- 7- Producto envasado (1), según la reivindicación 6, **caracterizado por que** el producto cárnico (2) curado es jamón.
- 8- Producto envasado (1), según la reivindicación 6, **caracterizado por que** el producto cárnico (2) curado es lomo.
- 9- Producto envasado (1), según cualquiera de las reivindicaciones 1 y 5 a 8, **caracterizado por que** las porciones del producto cárnico (2) curado están cortadas con herramientas o medios manuales.
- 10- Producto envasado (1), según la reivindicación 1, **caracterizado por que** el recipiente (4) contenedor es un tarro de cristal transparente o semitransparente.

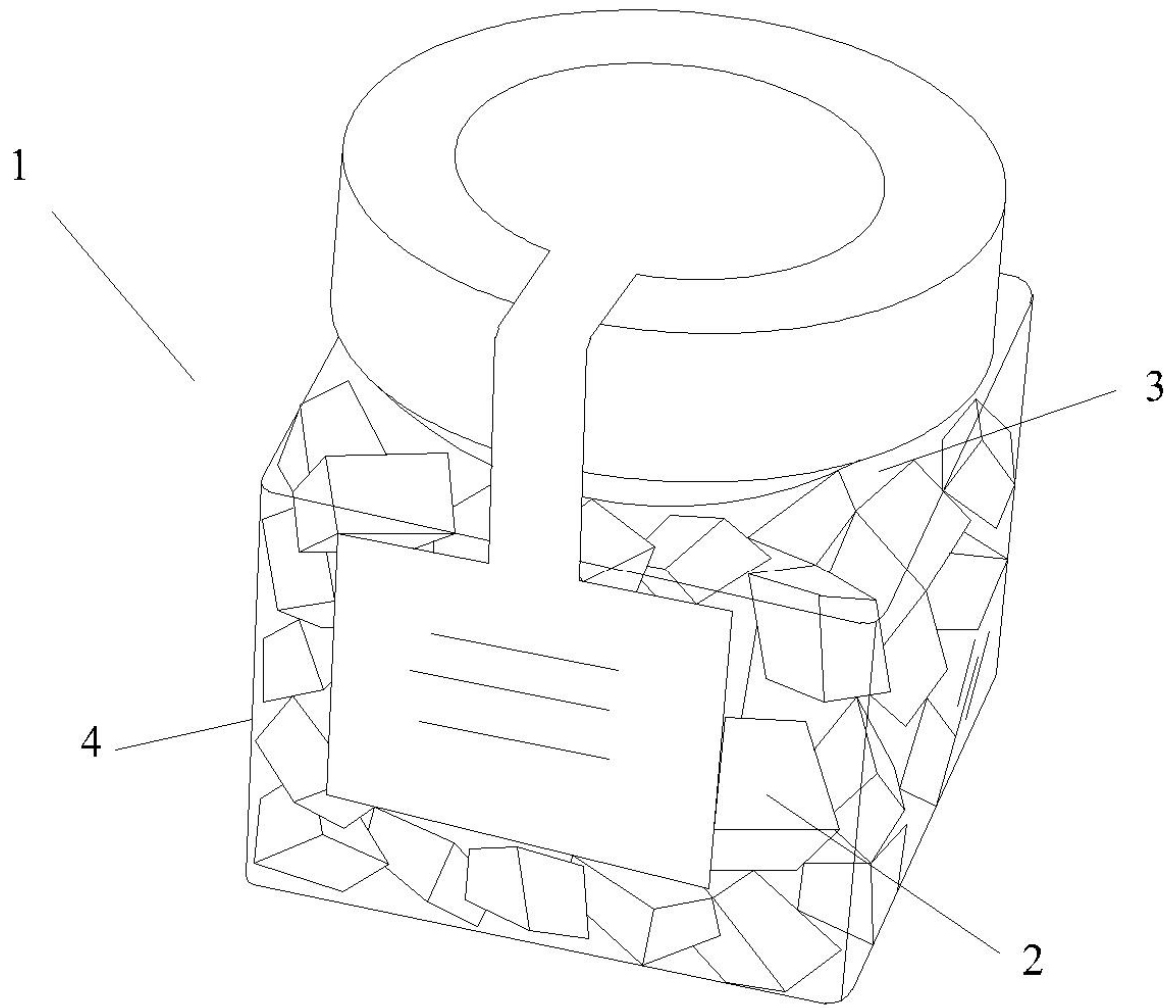


Fig. 1

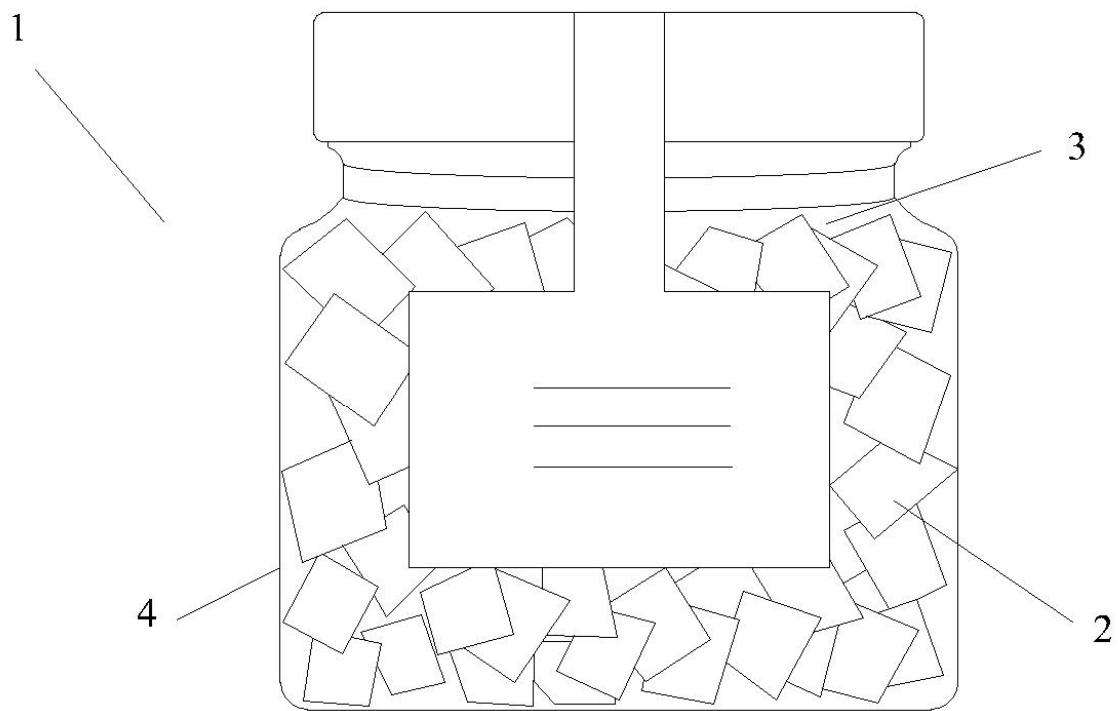


Fig. 2



- ②① N.º solicitud: 201531934
 ②② Fecha de presentación de la solicitud: 13.03.2015
 ③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23B4/00** (2006.01)
A23L13/60 (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	SORAMA. Conservas en aceite – Embutidos Sorama, 16.02.2015, [recuperado el 01.09.2016] Recuperado de Internet: <URL: http://www.sorama.es/productos/conservas-en-aceite/ & http://www.sorama.es/wp-content/uploads/lomo_adobo_oliva.pdf	1-10
X	ALIMENTOS DE PALENCIA. Tarro Pintxos Queso y Jamón, 2013, [recuperado el 31.08.2016] Recuperado de Internet: <URL: http://www.alimentosdepalenciaonline.es/Tarro-PINTXOS-QUESO-JAMON-Monte-Nuevo	1-10
X	ES 2190366 B1 (CABALLERO FERNÁNDEZ, J.) 16.11.2014, columna 1, líneas 1-29, 36-40; columna 2, líneas 5-24; reivindicación 3	1-6
Y		7-10
Y	DIARIO DE GASTRONOMIA. Aperitivo de embutidos en frasco de cristal, 19.04.2013, [recuperado el 01.09.2016] Recuperado de Internet: <URL: http://diariodegastronomia.com/aperitivo-de-embutidos-en-frasco-de-cristal/	7-10

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
02.09.2016

Examinador
A. Sukhwani

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, WPI, X-FULL, NPL, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 02.09.2016

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1 - 10	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1 - 10	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	SORAMA. Conservas en aceite – Embutidos Sorama, 16.02.2015, [recuperado el 01.09.2016] Recuperado de Internet	16.02.2015
D02	ALIMENTOS DE PALENCIA. Tarro Pintxos Queso y Jamón, 2013, [recuperado el 31.08.2016] Recuperado de Internet	2013
D03	ES 2190366 B1 (CABALLERO FERNÁNDEZ, J.)	16.11.2014
D04	DIARIO DE GASTRONOMIA. Aperitivo de embutidos en frasco de cristal, 19.04.2013, [recuperado el 01.09.2016] Recuperado de Internet	2013

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**NOVEDAD**

La presente invención tiene por objeto un producto envasado que comprende un producto cárnico curado y cortado en porciones, aceite vegetal comestible, y un recipiente contenedor del producto cárnico y del aceite (reivindicación 1). El aceite vegetal, transparente y con un grado de acidez menor o igual a 0,4 (reivs. 2-4) junto con el producto cárnico, de tipo porcino, jamón o lomo, curado en porciones entre 0,8 y 1,2 cm y cortado manualmente (reivs. 5-9), se presentan en un tarro de cristal transparente o semitransparente (reiv. 10).

Los documentos citados **D01** a **D04** se refieren a la presentación de embutidos en frascos de cristal siendo los más relevantes **D01** a **D03** porque el embutido va sumergido en aceite, en particular, aceite de oliva. En efecto,

- **D01** se refiere a conservas (lomo, mixto, costilla) que se presentan en frascos de cristal y en aceite de girasol o en aceite de oliva (páginas 1-10), en concreto, divulga lomo adobo en aceite de oliva (página 9), anticipando las características técnicas de las reivindicaciones de la solicitud en estudio.

- **D02** divulga tarros de cristal con pinchos de queso y jamón en aceite de oliva (páginas 1-2), también anticipa las reivindicaciones de la invención.

- **D03** se refiere a un procedimiento para la conservación y envasado de productos cárnicos que comprende la descuartización del producto, llenado de botes con el producto cárnico, añadiendo aceite (preferentemente de oliva) hasta el llenado total del envase (columna 1, líneas 1-29, 36-40; columna 2, líneas 5-24; reivindicación 3), anticipando las características técnicas de las reivindicaciones 1-6.

Por ello, a la vista de los documentos D01 a D03, se puede concluir que las reivindicaciones **1 - 10** carecen de novedad de acuerdo con el Artículo 6 LP 11/86.

ACTIVIDAD INVENTIVA

El producto envasado que comprende producto cárnico, curado y cortado, aceite vegetal comestible y recipiente que los contiene, objeto de la invención, resulta obvio para el experto en la materia a la vista de los documentos **D01** a **D04**, siendo los más relevantes **D01** y **D02**, que afectan no solo a la novedad sino también a la actividad inventiva de todas las reivindicaciones.

Además, los documentos **D03** y **D04**, se tienen que tomar en consideración al examinar la actividad inventiva, así;

- **D04** se refiere a embutidos en frasco de cristal, si bien no llevan aceite (páginas 1-2), aceite que si se utiliza en conservación para productos cárnicos divulgado en **D03** (columna 1, líneas 1-29, 36-40; columna 2, líneas 5-24; reivindicación 3), afectando también ambos documentos a la actividad inventiva de la invención reivindicada.

Por ello, a la vista de los documentos D01 a D04, se puede concluir que las reivindicaciones **1 - 10** carecen de actividad inventiva según el Artículo 8 LP 11/86.