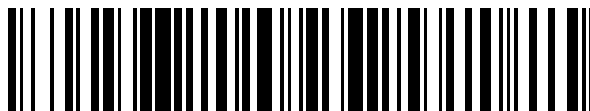


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 587 454**

21 Número de solicitud: 201530482

51 Int. Cl.:

A23L 13/20 (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION CON EXAMEN

B2

22 Fecha de presentación:

13.04.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

24.10.2016

Fecha de modificación de las reivindicaciones:

05.02.2018

Fecha de la concesión:

27.02.2018

45 Fecha de publicación de la concesión:

06.03.2018

73 Titular/es:

**RAMOS TRUCHERO, David (100.0%)
C/ José Casado del Alisal, 6
34340 Villada (Palencia) ES**

72 Inventor/es:

RAMOS TRUCHERO, David

74 Agente/Representante:

ESCUADERO PRIETO, Nicolás

54 Título: **PRODUCTO DE MORCILLA APTO PARA SU ENVASADO EN TUBOS DISPENSADORES, MÉTODO DE FABRICACIÓN Y DE ENVASADO DE DICHO PRODUCTO**

57 Resumen:

Producto de morcilla apto para su envasado en tubos dispensadores, método de fabricación y de envasado de dicho producto.

La presente invención se refiere a un novedoso producto de morcilla y a un método de fabricación y envasado de dicho producto, apto para su posterior dispensación directa sobre otros productos gastronómicos elaborados, por medio de un tubo (8) dispensador. El producto preserva las propiedades alimentarias de la morcilla en perfecto estado para su consumo, y comprende preferentemente una pasta (9) de morcilla directamente obtenida de una primera fase de rehogado (12) de manteca (2) de cerdo y cebolla (3), y de una segunda fase de rehogado (12) de dicha primera fase, mezclada con sangre (1). Ventajosamente, dicha pasta (9) de morcilla posee una densidad comprendida entre 1-3 g/ml, y una viscosidad comprendida entre 100-300 Pa·s. Estas propiedades permiten mantener una consistencia característica en el producto final de morcilla, que la hace identificable y sin restar identidad frente al consumidor, y óptimas para su dispensación fluida y sin obturaciones del tubo dispensador.

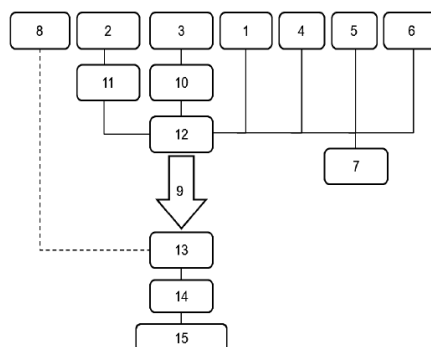


FIG. 1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 40.2.8 LP 11/1986.

ES 2 587 454 B2

DESCRIPCIÓN

**PRODUCTO DE MORCILLA APTO PARA SU ENVASADO EN TUBOS
DISPENSADORES, MÉTODO DE FABRICACIÓN Y DE ENVASADO DE DICHO
5 PRODUCTO**

CAMPO DE LA INVENCIÓN

La presente invención se enmarca en el ámbito de las técnicas de fabricación y de
10 envasado de productos alimentarios embutidos, tales como los producidos a base de
carne, sangre o manteca. Más concretamente, la invención se refiere a un preparado
de morcilla apto para su envasado en tubos plásticos, así como a un método de
fabricación y de envasado de dicho producto.

15 ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

La morcilla es un producto alimentario ampliamente consumido en Europa y
Latinoamérica, tradicionalmente basado en la elaboración de derivados de la matanza
del cerdo u otros animales. Su principal ingrediente es sangre de cerdo o ternera,
20 acompañada de otros ingredientes tales como la cebolla, el arroz y la manteca.
Dependiendo de las regiones de consumo, existen muchas variedades de morcilla que
incorporan diferentes ingredientes, como por ejemplo calabaza, miga de pan, piñones,
productos dulces y una amplia variedad de especias y hierbas aromáticas.

25 En cuanto su envasado, la morcilla es típicamente embutida por medio de materiales
de origen natural, como por ejemplo las envolturas de tripa. Asimismo, también puede
ser envasada mediante envolturas artificiales, tales como las descritas en las
solicitudes de patente ES 549161 B1, EP 0088308 A1 y DE 3447026 A1, basadas en
envolturas tubulares de celulosa, que incorporan diferentes revestimientos en su cara
30 interna, como por ejemplo basados en una mezcla de un éter de celulosa hidrosoluble,
una cera y un aceite. Este tipo de envolturas artificiales son, habitualmente, retiradas
del producto embutido final, anteriormente a su distribución para el consumo por parte
del usuario.

35 También son conocidas, en el estado de la técnica, las envolturas realizadas mediante
materiales plásticos, utilizadas en los embutidos de mayor tamaño, tales como la
mortadela. Las ventajas más importantes de dichas envolturas son su resistencia

mecánica durante la embutición, durante el clipado y durante la cocción, así como sus buenas propiedades de impermeabilidad, evitando así pérdidas de agua y la entrada de gases, como el oxígeno, en los productos cárnicos envasados.

5 Si bien las anteriores técnicas de envasado resultan, en principio, aplicables a productos alimentarios basados en morcilla, todas ellas resultan ineficaces para la dispensación de la misma sobre productos gastronómicos más elaborados, tales como tapas, tostadas o platos con una cierta exigencia en cuanto a su presentación visual. Dichas aplicaciones son, asimismo, especialmente requeridas en sectores de
10 alimentación de tipo gourmet. En este contexto, las citadas envolturas conocidas hacen necesaria una etapa intermedia de preparación del producto de morcilla antes de su dispensación sobre el producto culinario final, por ejemplo obligando al consumidor a la retirada de la envoltura previamente a su aplicación al plato (lo que supone una complicación indeseable), o a incluir dicha envoltura en el producto final
15 (en los casos de envolturas comestibles), lo cual resta valor estético al producto. Asimismo, los productos conocidos limitan la usabilidad e inmediatez en la manipulación de los productos de morcilla frente a otros productos gastronómicos, acarreando así demoras excesivas durante su uso por parte del consumidor, o durante la preparación de determinados platos o composiciones culinarias.

20

Para mejorar y facilitar la dispensación de productos alimentarios de todo tipo, son conocidos en el estado de la técnica los medios de envasado basados en tubos industriales de dispensación, habitualmente fabricados en materiales plásticos por sus propiedades ventajosas en la preservación de los productos, y por su reducido coste
25 de fabricación. Dichos medios de envasado son ampliamente aplicados a la dispensación de productos fluidos tales como el aceite, miel, leche condensada, etc. No obstante, la aplicación de esta técnica de envasado a los productos embutidos conocidos no resulta posible actualmente, dada la escasa fluidez de los mismos, inherente a la composición de sus ingredientes y a los métodos empleados para la
30 elaboración, procesado y fabricación tradicional de dichos productos.

Con el objetivo de solucionar los problemas citados del estado de la técnica, la presente invención plantea un novedoso producto de morcilla y un método de fabricación y envasado asociado a dicho producto, que facilita su dispensación directa
35 sobre otros productos gastronómicos elaborados, y preserva sus propiedades alimentarias en perfecto estado para su consumo. Asimismo, el producto de morcilla

de la invención mantiene una consistencia característica, que lo hace plenamente identificable y sin restar identidad en cuanto a su origen frente al consumidor final.

DESCRIPCIÓN BREVE DE LA INVENCION

5

Según la información planteada en el apartado anterior, un objeto de la presente invención es, pues, la obtención de productos embutidos que mejoren y faciliten al consumidor su dispensación, para la elaboración y preparación de productos culinarios o gastronómicos.

10

Dicho objeto se consigue, preferentemente, a través de un producto de morcilla apto para su envasado en tubos dispensadores, que comprende una pasta de morcilla directamente obtenida de una primera fase de rehogado de manteca de cerdo y cebolla, y de una segunda fase de rehogado realizada a partir de dicha primera fase, mezclada con sangre de cerdo y/o ternera. Ventajosamente, dicha pasta de morcilla posee una densidad, a temperatura ambiente, comprendida entre 1-3 g/ml, y una viscosidad comprendida entre 100-300 Pa·s.

15

Se consigue con ello un producto en condiciones adecuadas para el llenado y aplicación en tubos de dispensación industriales y de hostelería, que permite su dispensación con fluidez suficiente, evitando así el riesgo de obturación de dichos tubos, así como una aplicación suave y uniforme del producto de morcilla.

20

En una realización preferente de la invención, la segunda fase de rehogado de la pasta de morcilla comprende una selección de las siguientes materias primas: sal, pimentón especias y/o arroz. Respecto a los demás ingredientes, más preferentemente la manteca utilizada es manteca de cerdo fundida, y la cebolla es cebolla picada.

25

En otra realización preferente de la invención, la cebolla utilizada es de variedad horcal. Se consigue con ello dotar a la pasta de morcilla de una textura más crujiente y de un sabor más suave y dulce.

30

Otro objeto de la presente invención es un kit alimentario que comprende un producto de morcilla según cualquiera de las realizaciones aquí descritas, donde dicho producto está envasado en un tubo dispensador, preferentemente equipado con un primer extremo abierto, apto para la introducción del producto de morcilla en su interior, y un

35

segundo extremo equipado con medios de dispensación de dicho producto. Más preferentemente, el tubo dispensador está realizado en material plástico, y puede poseer una sección transversal circular, oval, cuadrada o rectangular.

- 5 Se consigue con ello un kit técnicamente ventajoso para un uso cómodo, rápido y de sencilla aplicación del producto de morcilla. Asimismo, la posibilidad de llenado en tubo del producto simplifica enormemente los procesos de envasado del mismo, siendo éstos susceptibles de implementación en procesos industriales automatizados.
- 10 Un tercer objeto de la invención se refiere a un método de fabricación de un producto de morcilla según cualquiera de las realizaciones descritas en el presente documento, donde dicho método comprende la preparación de una pasta de morcilla mediante, al menos, las siguientes etapas:
- Se obtiene un primer preparado de manteca de cerdo y cebolla previamente
- 15 picada.
- Se obtiene un segundo preparado de sangre.
 - Se rehoga el primer preparado en una primera fase de rehogado de manteca de cerdo y cebolla y, a continuación, se le añade el segundo preparado y se realiza una segunda fase de rehogado de dicha primera fase; hasta obtener una pasta de
- 20 morcilla con una densidad, a temperatura ambiente, comprendida entre 1-3 g/ml, y una viscosidad comprendida entre 100-300 Pa·s. Dicho rehogado se lleva a cabo, preferentemente, mediante cocción lenta realizada, sustancialmente, a 95-100° C, durante 120 minutos. A los efectos del presente documento, el término “sustancialmente” debe interpretarse como “idénticamente” o comprendido en un
- 25 margen de variación de $\pm 15\%$ frente al valor referido.

Preferentemente, el método de la invención comprende añadir, a la segunda fase de rehogado, una selección de los siguientes componentes: sal, pimentón, especias, y/o arroz. Más preferentemente, antes de aplicar la primera fase de rehogado, se somete

30 la manteca de cerdo a fundido.

Un cuarto objeto de la invención se refiere a un método de envasado de un producto de morcilla según cualquiera de las realizaciones descritas en el presente documento, que comprende la introducción y llenado de dicho producto en un tubo dispensador, y

35 su posterior sellado. Preferentemente, dicho tubo es sometido, tras su sellado, a un ciclo de pasteurización con un autoclave, por ejemplo aplicando un ciclo de pasteurización a, sustancialmente, 90° C.

En una realización preferente de la invención, tras la pasteurización del tubo dispensador, éste es enfriado a una temperatura de refrigeración comprendida entre 0 y 4° C, para mantener sus propiedades nutricionales y de conservación en estado óptimo.

5

Finalmente, mediante la presente invención se obtienen, por tanto, las siguientes ventajas principales, incluidas de nuevo a modo de resumen:

10 - Producto de morcilla de fluidez apta para su dispensación en tubo, y de consistencia adecuada para garantizar el mantenimiento de su identidad de producto característica.

- Comodidad de uso y de envasado industrial, completamente automatizable.

15 - Preservación de las propiedades alimentarias y de conservación del producto, gracias a su envasado en tubo.

- Mayor control de los volúmenes dispensados, gracias al posible uso de dosificador en el tubo dispensador.

20 - Comodidad de manipulación y uso del consumidor final, permitiendo el calentamiento del producto en microondas, incluso dentro del tubo dispensador, reduciendo así sustancialmente los tiempos de preparación para el consumidor final.

DESCRIPCIÓN DE LAS FIGURAS

25

La Figura 1 del presente documento representa un diagrama de flujo del procedimiento de fabricación y envasado en tubo de un producto de morcilla, según la presente invención, de acuerdo a una realización preferente de la misma.

30 - Descripción de las referencias numéricas de la Figura 1:

(1) Sangre.

(2) Manteca.

(3) Cebolla.

35 (4) Sal.

(5) Pimentón.

(6) Especias.

- (7) Arroz.
- (8) Tubos dispensadores.
- (9) Masa de materias primas / ingredientes.
- (10) Etapa de picado y pelado (opcional) de la cebolla.
- 5 (11) Etapa de fundido de la manteca.
- (12) Etapa de rehogado.
- (13) Etapa de llenado y sellado de los tubos dispensadores.
- (14) Etapa de pasteurización / tratamiento de autoclave.
- (15) Etapa de almacenamiento.

10

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA INVENCION

Se expone, a continuación, una descripción detallada de la invención, referida a una realización preferente de la misma basada en la Figura 1 del presente documento.

15 Dicha realización se aporta con fines ilustrativos, pero no limitativos, de la invención reivindicada.

El producto de morcilla aquí descrito comprende, preferentemente, una pluralidad de materias primas y auxiliares que conforman el producto de morcilla a envasar. Dichas
20 materias incluyen, esencialmente, sangre (1), manteca (2) de cerdo (por ejemplo, adquiriéndose y almacenándose en garrafas, o sacos), y cebolla (3) (por ejemplo, adquirida en sacos), bien pelada o sin pelar. Ventajosamente, para aportar suavidad y/o un sabor ligeramente dulce al producto final, se emplea cebolla (3) de variedad horcal.

25

Asimismo, las materias primas e ingredientes a emplear comprenden una selección de uno o más de los siguientes componentes: sal (4) (por ejemplo, adquirida en sacos), pimentón (5) (por ejemplo, adquirido en sacos) y especias (6) (por ejemplo, adquirido en bolsas). Opcionalmente, si se quiere aportar mayor textura al producto de morcilla,
30 en una realización alternativa de la invención es posible utilizar arroz (7) como materia prima (por ejemplo, adquirido en sacos).

Como material auxiliar para el envasado del producto de morcilla de la invención, se emplean tubos dispensadores (8), preferentemente tubos (8) de plástico equipados
35 con un primer extremo abierto (apto para la introducción del producto en su interior, y posterior sellado), y un segundo extremo equipado con medios de dispensación. Si bien, en el contexto de la invención, se utilizará el término "tubo" (8) de forma

generalizada, debe entenderse que dicho término comprende también cualesquiera otras geometrías aptas para el alojamiento del producto de morcilla, tales como de sección circular, oval, cuadrada, rectangular, etc.

- 5 Tras la recepción de las materias primas e ingredientes, se procede a su almacenamiento en locales/zonas apropiadas hasta su procesamiento. La sal (4), el pimentón (5), la cebolla (3), el arroz (7) y las especias (6), son almacenados a temperatura ambiente, por ejemplo, en una zona de picado de cebolla bien delimitada. Por su parte, la sangre (1) y la manteca (2) son almacenadas en condiciones de refrigeración hasta su utilización. El resto de materiales auxiliares (los tubos (8) dispensadores) son almacenados, preferentemente, en una zona de envasado.

Con relación a la cebolla (3) que compone el presente producto de morcilla, ésta puede ser adquirida en dos tipos de formatos: con piel, la cual se ha de pelar previamente a su picado, por ejemplo mediante una peladora de cebolla (3); o sin piel, donde directamente se pica con dicha picadora-cortadora de cebolla (3).

Un aspecto esencial de la invención se refiere a la preparación de las materias primas como un producto de morcilla apto para su llenado y posterior dispensación en los tubos (8) plásticos. Para ello, es necesario preparar, a partir de dichas materias primas, una pasta (9) de las mismas que posea las propiedades adecuadas de densidad y fluidez, de forma que permita fluir de forma óptima a través del dispensador de los tubos (8), sin producir atascos u obturaciones de los mismos y, al mismo tiempo, garantizando una consistencia suficiente que no haga el producto excesivamente líquido, perdiendo así su identidad de producto ante el consumidor. Para el preparado de dicha pasta (9), se toma una selección de las materias primas antes mencionadas donde, en el caso de las cebollas (3), éstas se someten a una etapa previa de pelado (opcional) y picado (10). Por su parte, la manteca (2) se somete, preferentemente, a una etapa previa de fundido (11).

30 Para preparar la pasta (9) y una vez se ha procedido al picado (10) de la cebolla (3) y el fundido (11) de la manteca (2), se realiza un rehogado (12) de dicha pasta (9), durante un tiempo variable según el tipo de cebolla. Este rehogado (12) se realiza, en una primera fase, con la cebolla (3) y la manteca (2). Posteriormente, en una segunda fase, se añaden en crudo el resto de materias primas, tales como el pimentón (5), las especias (6), la sangre (1), la sal (4) o el arroz (7), quedando así la pasta lista y en condiciones aptas para su introducción en los tubos (8) dispensadores. El proceso de

rehogado (12) debe garantizar, en este contexto, que la pasta (9) final adquiera una consistencia fluida, con una densidad comprendida entre 1-3 g/ml. Asimismo, su viscosidad estará comprendida entre 100-300 Pa·s. Típicamente, el rehogado comprende se lleva a cabo mediante cocción lenta, realizada a sustancialmente 95-
5 100° C, durante 120 minutos

Después del preparado de la pasta (9) que conforma el producto de morcilla de la invención, ésta en vez de embutirse, se utiliza para rellenar los tubos (8) y someterlos a un proceso de sellado (13), el cual se realiza de forma automática por una llenadora-
10 selladora. Dichas llenadoras son conocidas en el estado de la técnica, y comprenden habitualmente una tolva de llenado de producto y dosificadores de pistón, sistemas de corte y sellado de los tubos (8) (normalmente, siendo realizado dicho sellado (13) mediante termosellado) y sistemas de expulsión de los tubos (8). Una vez llenados y
15 sellados los tubos (8) dispensadores, es posible aplicarles las correspondientes marcas de fechado y lote, a través de sistemas de marcado habituales del estado de la técnica.

Para su adecuada conservación posterior, los tubos (8) son introducidos, tras su sellado, en un autoclave para proceder a su pasteurización (14).

20

Tras completarse el ciclo de pasteurización (14), los tubos (8) son enfriados y se almacenan (15), preferentemente, a una temperatura de refrigeración comprendida entre 0 y 4° C.

REIVINDICACIONES

1.- Método de fabricación de un producto de morcilla apto para su envasado en tubos (8) dispensadores, **caracterizado por que** comprende la preparación de una
5 pasta (9) de morcilla, mediante, al menos, las siguientes etapas:

- se obtiene un primer preparado sin sangre (1), de manteca (2) de cerdo y cebolla (3) previamente picada (10);
- se obtiene un segundo preparado de sangre (1);
- se rehoga el primer preparado en una primera fase de rehogado (12) de
10 manteca (2) de cerdo y cebolla (3) y, a continuación,
 - se le añade el segundo preparado de sangre (1);
 - se realiza una segunda fase de rehogado (12) obtenida a partir de dicha primera fase con el segundo preparado de sangre (1) añadido; donde el rehogado se
15 lleva a cabo, mediante cocción realizada, sustancialmente, a 95-100° C durante 120 minutos, hasta obtener una pasta (9) de morcilla con una densidad comprendida entre 1-3 g/ml, y una viscosidad comprendida entre 100-300 Pa·s, a temperatura ambiente entre 15 y 30 °C;
 - se realiza la introducción y llenado (13) de dicho producto en un tubo (8) dispensador, y el posterior sellado de dicho tubo (8).

20

2.- Método según la reivindicación anterior, donde a la segunda fase de rehogado se le añade una selección de los siguientes ingredientes: sal (4), pimentón (5) especias, (6), arroz (7).

25 3.- Método según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde se somete la manteca (2) a fundido (11), previamente a la primera fase de rehogado (12).

4.- Método según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la manteca (2) de cerdo es manteca fundida y/o donde la cebolla (3) es cebolla picada.

30

5.- Método según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la cebolla (3) es de variedad horcal.

6.- Método según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde el tubo
35 (8) es sometido, tras su sellado, a un ciclo de pasteurización (14) en autoclave.

7.- Método según la reivindicación anterior, donde el ciclo de pasteurización (14) se realiza a, sustancialmente, 90° C.

5 8.- Método según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde el tubo (8) es enfriado a una temperatura de refrigeración comprendida entre 0 y 4° C.

9.- Producto de morcilla directamente obtenida mediante un procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores.

10 10.- Producto de morcilla según la reivindicación anterior, donde el tubo (8) está equipado con un primer extremo abierto apto para la introducción del producto de morcilla en su interior, y un segundo extremo equipado con medios de dispensación de dicho producto.

15 11.- Producto de morcilla según cualquiera de las reivindicaciones 9-10, donde el tubo (8) está realizado en material plástico.

12.- Producto de morcilla según cualquiera de las reivindicaciones 9-11, donde el tubo (8) posee sección transversal circular, oval, cuadrada o rectangular.

20

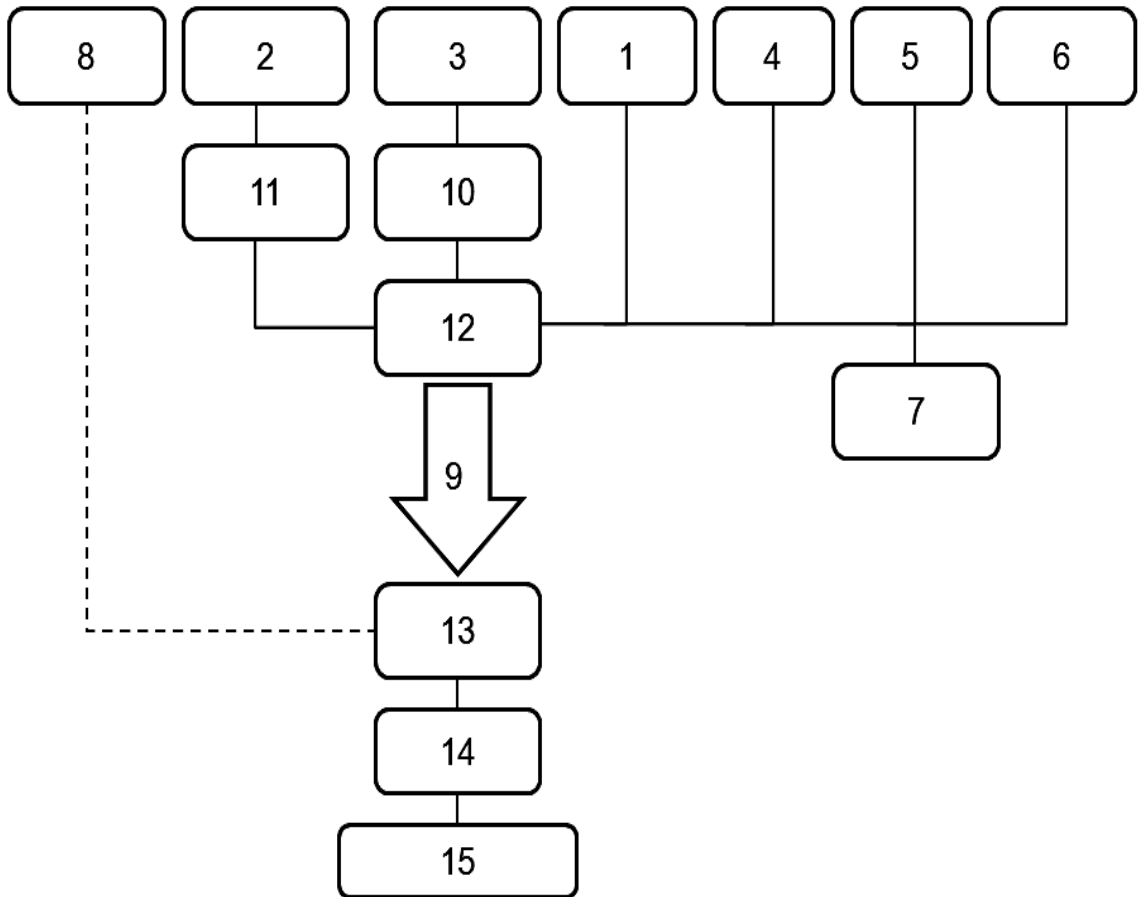


FIG. 1



- ②¹ N.º solicitud: 201530482
 ②² Fecha de presentación de la solicitud: 13.04.2015
 ③² Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤¹ Int. Cl.: **A23L13/20** (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤ ⁶ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Página web de la empresa Embutishop: Morcilla de León. La morcilla de cebolla. [online] [recuperado 10-10-2016] Recuperado de Internet URL> http://embutishop.com/es/blog/120-morcilla-de-leon-la-morcilla-de-cebolla.html	1-4, 9-12, 14-16
Y		5-8, 13
Y	WO 9313992 A1 (CANTO Y GREGORIO) 22-07-1993, Página 1, líneas 1-27; figuras 4 y 5.	5-8, 13
A	Blog Emigrantes de Villacarrillo "Recetas de ayer y de hoy..." [online] [recuperado 10-10-2016] Recuperado de internet: URL> http://emigrantesdevillacarrillorecetario.blogspot.com.es/2013/06/ajobrollo	1-16

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:

<p>Fecha de realización del informe 13.10.2016</p>	<p>Examinador J. López Nieto</p>	<p>Página 1/4</p>
---	---	------------------------------

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

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

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 13.10.2016

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-16	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-16	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	Página web de la empresa Embutishop: Morcilla de León. La morcilla de cebolla. [online] [recuperado 10-10-2016] Recuperado de Internet URL> http://embutishop.com/es/blog/120-morcilla-de-leon-la-morcilla-de-cebolla.html	
D02	WO 9313992 A1 (CANTO Y GREGORIO)	22.07.1993
D03	Blog Emigrantes de Villacarrillo "Recetas de ayer y de hoy..."[online] [recuperado 10-10-2016] Recuperado de Internet URL> http://emigrantesdevillacarrillorecetario.blogspot.com.es/2013/06/ajobrollo	

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 documento D01 da a conocer producto de morcilla y un procedimiento para fabricarlo. El producto es una pasta de morcilla obtenida mediante un proceso cuya primera etapa consiste en rehogar cebolla picada, variedad Horcal preferentemente, con grasa. En una segunda etapa se añade la sangre y otra serie de ingredientes tales como especias y pimentón. La pasta obtenida se puede envasar en tarros de cristal en los que se puede conservar en buenas condiciones durante un año.

El documento D02 divulga un envase en forma de tubo para productos alimenticios en forma de pasta (página. 1, líneas.1-28; página.3, líneas. 16-35; figuras 4 y 5)

El documento D03 se refiere a un producto de morcilla y a su procedimiento de elaboración similares a los descritos en D01. El producto de la invención según la reivindicación 1 se diferencia del producto descrito en el documento D01 en que tiene una densidad de 1-3g/ml, y una viscosidad de 100-300Pas. En D01 no se aporta información sobre la densidad y viscosidad del producto de morcilla.

Por lo tanto las reivindicaciones 1-16 cumplen el requisito de novedad según el Art.6.1 de la Ley de Patentes 11/86.

En el estado de la técnica no se ha encontrado información sobre la densidad y viscosidad de productos de morcilla para comparar con el producto de la invención. Sin embargo, sería obvio para un experto en la materia realizar diferentes ensayos modificando condiciones operativas tales como tiempo, temperatura, cantidad de ingredientes, etc. en el procedimiento conocido por D01 hasta llegar al procedimiento de la invención y obtener un producto final con la densidad y la viscosidad del producto de la reivindicación 1, dado que el procedimiento y los ingredientes del producto de la invención son los mismos que los descritos en el documento D01, lo cual no implica actividad inventiva.

Así pues, las reivindicaciones 1-4 y 9-11 no cumplen el requisito de actividad inventiva según el Art.8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

Con respecto a las reivindicaciones 5-8 y 13, el conjunto envase-producto de morcilla que describen se diferencia del descrito en el documento D01 en que comprende un tubo dispensador, mientras que en D01 comprende un tarro de cristal. Sin embargo, los tubos dispensadores para alimentos en forma de pasta ya son conocidos por el estado de la técnica divulgado por D02 (página.1, línea. 1-28; fig.4 y 5)

Teniendo en cuenta el producto de morcilla divulgado en estado del documento D01, sería obvio para un experto en la materia envasar el producto de morcilla de la invención en un tubo dispensador como el dado a conocer en D02 para obtener el conjunto de envase-producto de las reivindicaciones 5-8.

Por lo tanto, las reivindicaciones 5-8 y 13 no cumplen el requisito de actividad inventiva según el Art.8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

Las reivindicaciones 12, 14-16 se refieren a características de conocimiento general en el estado de la técnica y por lo tanto no aportan actividad inventiva a la invención según el Art. 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

En el Informe del Estado de la Técnica se cita el documento D03 como documento del estado de la técnica con el fin de no duplicar la argumentación incluida para valorar los documentos D01 y D02. Sin embargo, D03 sería relevante para valorar la actividad inventiva de la invención por los motivos indicados para D01.