

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 595 101**

21 Número de solicitud: 201500490

51 Int. Cl.:

**A23L 13/60** (2006.01)

12

## PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

**26.06.2015**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**27.12.2016**

Fecha de concesión:

**10.10.2017**

45 Fecha de publicación de la concesión:

**18.10.2017**

73 Titular/es:

**RENGEL RIVAS, Rocio (50.0%)  
Av. Italia nº 31  
37005 Salamanca (Salamanca) ES y  
RIVAS LÓPEZ, Carlos (50.0%)**

72 Inventor/es:

**RENGEL RIVAS, Rocio**

74 Agente/Representante:

**VILLACÉ DE LA FUENTE, Enrique**

54 Título: **Hamburguesa afrutada y procedimiento de obtención de la misma**

57 Resumen:

Hamburguesa afrutada y procedimiento de obtención de la misma consistente en una hamburguesa final obtenida a base de dos componentes cárnicos como son la ternera y el cerdo de forma preferida y el añadido de un componente frutal como es la frambuesa. El procedimiento realizado para tal fin responde en gran medida al proceso general de obtención de una hamburguesa consistente en una preparación en forma idónea para el picado de los componentes cárnicos, la mezcla y picado de los mismos, y el aporte reivindicativo del añadido de la frambuesa.

**ES 2 595 101 B1**

DESCRIPCIÓN

**HAMBURGUESA AFRUTADA Y PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DE LA MISMA**

**SECTOR DE LA TÉCNICA**

La invención enunciada se encuadra dentro del sector de los productos alimenticios elaborados los cuales son destinados a su comercialización en una forma obtenida de estado crudo o precocinado para posteriormente, el usuario, proceder a su cocinado en su totalidad en el caso de los crudos o en una fase final de cocinado en el caso de los precocinados.

Concretando más el sector al que va dirigido, la invención enunciada se encuadra en el sector de los productos alimenticios elaborados a base de compuestos en su mayoría cárnicos.

**ESTADO DE LA TÉCNICA**

En la actualidad, el procedimiento de elaboración de este tipo de productos se asemeja en buena parte de la totalidad de los mismos puesto que dichos procedimientos precisan de ciertos procesos los cuales se hacen indispensables para la obtención de una materia base común en todos ellos.

El resultado final, en lo que se refiere a su composición total, consecuencia de un proceso diferente es lo que difiere y posiblemente otorga novedad y actividad inventiva a cada uno de ellos.

Se tiene constancia de productos los cuales se asemejan en su procedimiento de obtención pero no en su resultado final, tales productos son los obtenidos bajos en grasas, carentes de gluten, etc.

Por lo tanto, no se tiene conocimiento de producto alguno que consiga un resultado final de composición como el que se obtiene con la presente invención.

**OBJETO DE LA INVENCION**

A tenor de los productos mencionados anteriormente, estos consiguen un resultado final totalmente distinto al que se pretende con la invención

enunciada y los cuales van encaminados a la preservación y cuidado de la salud por parte del consumidor. Dichos productos pretenden evitar o contribuir en la prevención de riesgos para la salud del consumidor mediante resultados finales los cuales no alteren ciertos niveles de colesterol o sean propensos a respuestas alérgicas las cuales pongan en riesgo la vida del consumidor.

La invención que aquí se preconiza, pretende dotar a los productos elaborados a partir de compuestos cárnicos, de un resultado final basado en un deleite y grado de satisfacción del consumidor durante y después de la ingesta de dicho producto, ya cocinado, sin reducir o alterar de una forma considerable la materia base.

### DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

La hamburguesa afrutada obtenida y el procedimiento de obtención de la misma, son consecuencia de una serie de procesos de elaboración los cuales pasan por un picado, de forma independiente o conjunta, de dos tipos de carne procedentes de dos razas de ganado como son la bovina y la porcina de forma preferente, no descartando su elaboración con carnes procedentes de otras razas o clases animales como pueden ser la equina, la ovina, la avícola o la cunícola. Atendiendo a la procedencia de dichas carnes, las calidades de estas se prefieren, sin descartar otras, que sean procedentes de razas con excelencia las cuales han estado sometidas en el proceso de crianza a una alimentación y condiciones de hábitat diferentes a las razas comunes destinadas a un consumo masivo. Dentro de dicha excelencia, para la primera se prefiere que la carne sea procedente de una ternera con categoría de primera, y para la segunda se prefiere que sea procedente del cerdo ibérico.

En un segundo proceso, el cual se precisa necesario para obtener el resultado final deseado y el cual a su vez difiere del resto de productos similares elaborados a partir de la misma materia base, se aporta a la mezcla obtenida anteriormente, una variedad frutal como es la frambuesa.

Como es lógico en este tipo de elaboraciones y al objeto de conseguir una textura y sabor óptimos, durante las etapas mencionadas anteriormente se añaden los componentes líquidos, condimentos y aditivos necesarios.

#### DESCRIPCIÓN DE UNA FORMA DE REALIZACIÓN PREFERIDA

- 5 En una forma de realización preferida pero no determinante, la hamburguesa afrutada y el procedimiento de obtención de la misma comprende de forma aconsejable, pero no determinante para el resultado final, por este orden, un primer proceso el cual consiste en una preparación con tamaño y forma idónea para el picado, de carne de ternera y carne de cerdo en proporciones  
10 comprendidas y respectivas de 40 % a 60 % para la primera y 40 % y 20 % para la segunda.

En un segundo proceso se procede al picado y mezclado de las mismas y en un tercer proceso se procede al añadido y mezcla en la pasta resultante anterior, de la frambuesa en una proporción idónea comprendida entre un 10  
15 % y un 30 % y en un estado obtenido de la misma, bien natural o semielaborada previamente, dependiendo de las circunstancias de consumo del producto final.

Durante los procesos señalados anteriormente y de forma indistinta al orden de los mismos se procede al aporte de agua en la cantidad apropiada hasta  
20 conseguir una textura óptima.

De forma idéntica al proceso anterior y en proporciones también variables dependiendo de las circunstancias finales y en unas proporciones ínfimas se procede al aporte de sal, pimienta negra y ajo.

Las proporciones de la materia base y la materia añadida señaladas en los  
25 procesos anteriores se corresponden en una forma aproximada con el peso final resultante del producto obtenido.

Tal y como se ha mencionado al principio de este apartado, y con el fin de reivindicar el resultado obtenido, se trata de una forma de realización no determinante.

## REIVINDICACIONES

- 5 1. Hamburguesa afrutada y procedimiento de obtención de la misma, caracterizada por que dicha hamburguesa es producto de una elaboración la cual consta de los siguientes procesos;
- Un proceso de preparación en tamaño y forma idónea para el picado, de dos tipos de carnes animales como son la ternera de primera categoría y cerdo ibérico, de forma preferida
  - Un proceso de mezclado y picado de ambas carnes.
  - Un proceso de añadido y mezclado de forma artesanal o industrial, de una fruta como es la frambuesa.
- 10
- 15 2. Hamburguesa afrutada y procedimiento de obtención de la misma según reivindicación anterior, caracterizada por que el proceso de mezclado y picado de las carnes puede atender a cualquier tipo de orden.
- 20 3. Hamburguesa afrutada y procedimiento de obtención de la misma según reivindicación 1, caracterizada por que el proceso de añadido de la frambuesa puede ser realizado antes, durante o después del proceso de picado y mezclado de ambas carnes.
- 25 4. Hamburguesa afrutada y procedimiento de obtención de la misma según reivindicación 1 y 2, caracterizada por que la proporción idónea aunque no determinante de las carnes en base al peso del producto final obtenido es la siguiente;
- Entre un 40 % y un 60 % para la carne de vacuno.
  - Entre un 40 % y un 20 % para la carne de cerdo.
- 30

- 5
5. Hamburguesa afrutada y procedimiento de obtención de la misma, según reivindicaciones 1 y 3, caracterizada por que la proporción idónea aunque no determinante de frambuesa se encuentra entre un 10 % y un 30 % del peso total del producto obtenido.
- 10
6. Hamburguesa afrutada y procedimiento de obtención de la misma según reivindicación anterior, caracterizada por que la frambuesa puede ser aportada a dicha pasta en estado natural o producto de una semielaboración previa.
- 15
7. Hamburguesa afrutada y procedimiento de obtención de la misma según reivindicación 1, caracterizada por que durante dichos procesos se procede al añadido de agua y condimentos.
- 20
- 25



- ②<sup>1</sup> N.º solicitud: 201500490  
 ②<sup>2</sup> Fecha de presentación de la solicitud: 26.06.2015  
 ③<sup>2</sup> Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤<sup>1</sup> Int. Cl.: **A23L13/60** (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤ <sup>6</sup> Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Página web thefoodspot.com. Blueberry Burger.01-09-2009 [online][Recuperado 11/02/2016]Recuperado de Internet URL> <a href="http://www.thefoodspot.com/2009/09/01/blueberry-burger/">http://www.thefoodspot.com/2009/09/01/blueberry-burger/</a>	1-7
X	Página web Demos la vuelta al día. Hamburguesas de Pavo con Trozos de Manzana. 02-02-2014 [online][Recuperado11/02/2016]Recuperado de Internet URL> <a href="http://www.demoslavueltaaldia.com/receta/hamburguesa-de-pavo-con-trozos-de-manzana">http://www.demoslavueltaaldia.com/receta/hamburguesa-de-pavo-con-trozos-de-manzana</a>	1-7

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><b>Fecha de realización del informe</b> 21.10.2016</p>	<p><b>Examinador</b> J. López Nieto</p>	<p><b>Página</b> 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



Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 21.10.2016

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones 1-7	<b>SI</b>
	Reivindicaciones	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-7	<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	Página web thefoodspot.com. Blueberry Burger.01-09-2009 [online][Recuperado 11/02/2016]Recuperado de Internet URL> <a href="http://www.thefoodspot.com/2009/09/01/blueberry-burger/">http://www.thefoodspot.com/2009/09/01/blueberry-burger/</a>	
D02	Página web Demos la vuelta al día. Hamburguesas de Pavo con Trozos de Manzana. 02-02-2014 [online][Recuperado 11/02/2016]Recuperado de Internet URL> <a href="http://www.demoslavueltaaldia.com/receta/hamburguesa-de-pavo-con-trozos-de-manzana">http://www.demoslavueltaaldia.com/receta/hamburguesa-de-pavo-con-trozos-de-manzana</a>	

**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 una hamburguesa elaborada mezclando carne picada de buey con arándanos, y condimentos tales como sal y pimienta.

El documento D02 se refiere a una hamburguesa obtenida mezclando carne picada de pavo y manzana picada o rallada y diferentes condimentos.

La hamburguesa de la invención se diferencia de la hamburguesa conocida por el documento D01 en que utiliza una mezcla de carne de ternera y de cerdo y frambuesas.

Por lo tanto la hamburguesa definida en las reivindicaciones 1-7 cumple el requisito de novedad según el Art. 6.1 de la Ley de Patentes 11/86.

Sin embargo, la utilización de frambuesas en lugar de arándanos y de una mezcla de carne de ternera y de cerdo en lugar de carne de buey son elecciones arbitrarias que no aportan ningún efecto técnico inesperado o sorprendente a la hamburguesa de la invención con respecto a la divulgada en el documento D01.

Así pues, la reivindicación 1 no cumple el requisito de actividad inventiva según el Art. 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

Las reivindicaciones 2-7 carecen de características técnicas que aporten actividad inventiva a la invención según el Art. 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

El documento D02 afecta a la actividad inventiva de las reivindicaciones 1-7 por los mismos motivos indicados para el documento D01.