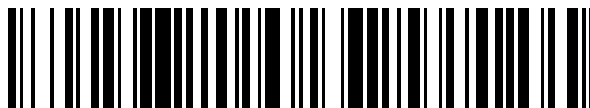


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 596 714**

21 Número de solicitud: 201530999

51 Int. Cl.:

A21D 13/00 (2006.01)

A21D 8/02 (2006.01)

A23L 7/10 (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

10.07.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

11.01.2017

Fecha de concesión:

20.10.2017

45 Fecha de publicación de la concesión:

27.10.2017

73 Titular/es:

TELE PIZZA, S.A.U. (100.0%)

c/ Isla Graciosa, 7

28703 San Sebastian de los Reyes (Madrid) ES

72 Inventor/es:

BLANCO ARANDA, Raúl

74 Agente/Representante:

LAHIDALGA DE CAREAGA, José Luis

54 Título: **PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UNA PIZZA CON DEPÓSITO CENTRAL DE SALSA Y PRODUCTO OBTENIDO**

57 Resumen:

Procedimiento para la elaboración de una pizza con depósito central de salsa y producto obtenido, caracterizado porque el producto obtenido es una pizza, circular, con los ingredientes superficiales a determinar, en cuyo eje vertical se sitúa un receptáculo cilíndrico central (8), recubierto de masa de pizza, dentro del cual se deposita una salsa (6) o similar.

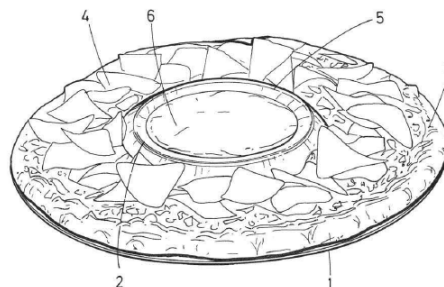


FIG.2

ES 2 596 714 B1

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

**PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UNA PIZZA CON DEPÓSITO
CENTRAL DE SALSA Y PRODUCTO OBTENIDO**

DESCRIPCION

5

OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un procedimiento para la elaboración de una pizza con depósito central de salsa y producto obtenido que mejora las características del producto convirtiéndole en más versátil y diferente de los productos tradicionales conocidos hasta ahora

Más en particular, el objeto de la invención se centra en la elaboración de una pizza que con ayuda de un molde de características especiales configura una nueva pizza provista de un depósito central susceptible de albergar una salsa o incluso un componente complementario de los ingredientes utilizados habitualmente, proporcionando además otras ventajosas características.

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCION

20

El campo de aplicación de la presente invención se centra en el sector de la industria alimentaria, especialmente la industria dedicada a la elaboración de pizzas y productos similares.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

25

Existen múltiples antecedentes en cuanto a máquinas y medios de conformar una pizza.

Son conocidas las patentes que hacen referencia a una bandeja para la realización de productos alimenticios, en particular una pizza, constituidas por un fondo y una guarnición, al procedimiento para la realización de dicho producto alimenticio y el producto final obtenido.

Los productos alimentarios constituidos por un fondo y una guarnición, como las pizzas, suelen realizarse del siguiente modo.

35

Se corta una hoja de pasta alimenticia para formar el fondo de la pizza y luego se coloca la guarnición sobre dicho fondo que a su vez es colocado sobre un soporte.

5 La patente US-1.343.395 hace referencia a una bandeja para contener una tarta y comporta un fondo, una pared lateral, un primer collar y una parte superior curvada; este sistema no permite un troquelado correcto de la pasta si la bandeja no es lo bastante rígida.

Puede hacerse la misma observación cuando se trata de la patente US-4.364.963 que hace referencia a un recipiente clásico para una guarnición y una hoja de pasta que
10 comporta un fondo y un reborde simple.

Pero estos métodos de elaboración y algunos otros más complicados y costosos no aportan en ningún caso la novedad que aporta esta invención que se ha descubierto que utilizando una bandeja de forma determinada o una bandeja tradicional con un molde
15 específico se puede conseguir el objetivo de la invención preconizada.

Como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguna realización semejante que presente unas características técnicas, estructurales y constitutivas semejantes a las que presenta la
20 que aquí se preconiza, según se reivindica.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

La invención se refiere a un procedimiento para la elaboración de una pizza con
25 depósito central de salsa y producto obtenido que mejora las características del producto convirtiéndole en diferente, más versátil y novedoso en relación con los productos tradicionales conocidos hasta ahora.

Más en particular, el objeto de la invención se centra en la elaboración de una pizza
30 que con ayuda de un molde de características especiales configura una nueva pizza provista de un depósito central susceptible de albergar una salsa o incluso un componente complementario de los ingredientes utilizados habitualmente, proporcionando además otras ventajosas características.

El procedimiento de elaboración parte de una bandeja soporte conformada por una fina lámina preferentemente circular sobre la que se sitúa en su parte central una pieza de conformación constituida por una superficie toroidal de delgadas paredes que cuenta con una base plana circular por el exterior de apoyo.

5

Sobre esta base se extiende una lámina de masa de pizza suficientemente fluida para que cubra perfectamente toda la superficie de la bandeja soporte y las paredes y superficies de la pieza de conformación y en donde una vez cubierto perfectamente de masa de pizza todo el conjunto se procede a la extensión de los ingredientes superficiales por toda la extensión de la bandeja soporte salvo por el interior del receptáculo cilíndrico central, y cuya forma final es aproximadamente cilíndrica, abierta por su parte superior y con una altura libre de aproximadamente 2 cms.

10

Posteriormente se rellena el receptáculo cilíndrico central por una salsa o producto similar.

15

El producto así obtenido es una pizza, preferentemente circular, y con los ingredientes superficiales a determinar, en cuyo eje vertical se sitúa un receptáculo cilíndrico central recubierto de masa de pizza, dentro del cual se deposita una salsa o similar.

20

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

Para complementar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características de la invención, se acompaña a la presente memoria descriptiva, como parte integrante de la misma, una hoja de planos, en los que con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

25

FIGURA 1.- Vista esquemática de un corte lateral del nuevo producto..

30

FIGURA 2.- Vista en perspectiva del nuevo producto.

Y en dichas figuras, con la misma referencia se denominan idénticos elementos, entre los que distinguimos:

35

- (1).- bandeja soporte,
- (2).- pieza de conformación,
- (3).- masa de pizza,
- (4).- ingredientes superficiales,
- 5 (5).- paredes del receptáculo cubiertas de masa,
- (6).- salsa depositada,
- (7).- base de la pieza de conformación,
- (8).- receptáculo

10 REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

La invención se refiere a un procedimiento para la elaboración de una pizza con depósito central de salsa y producto obtenido que mejora las características del producto convirtiéndole en diferente, más versátil y novedoso en relación con los productos
15 tradicionales conocidos hasta ahora

Más en particular, el objeto de la invención se centra en la elaboración de una pizza que con ayuda de un molde de características especiales configura una nueva pizza provista de un depósito central susceptible de albergar una salsa o incluso un componente
20 complementario de los ingredientes utilizados habitualmente, proporcionando además otras ventajosas características y donde el procedimiento de elaboración es el siguiente:

Se parte de una bandeja soporte (1) conformada por una fina lámina preferentemente circular sobre la que se sitúa en su central una pieza de conformación (2),
25 constituida por una superficie toroidal de delgadas paredes que cuenta con una base plana circular (7) por el exterior de apoyo.

Sobre esta base se extiende una lámina de masa de pizza (3) suficientemente fluida para que cubra perfectamente toda la superficie de la bandeja soporte (1) y las paredes y
30 superficies de la pieza de conformación (2).

Una vez cubierto perfectamente de masa de pizza todo el conjunto se procede a la extensión de los ingredientes superficiales (4) por toda la extensión de la bandeja soporte (1) salvo por el interior del receptáculo cilíndrico central (8), constituido por la pieza de

conformación recubierta de masa de pizza (3) y cuya forma final es aproximadamente cilíndrica, abierta por su parte superior y con una altura libre de aproximadamente 2 cms.

5 El último paso a realizar es rellenar el receptáculo cilíndrico (8) central por una salsa (6) o producto similar.

10 El producto así obtenido es una pizza, preferentemente circular, y con los ingredientes superficiales a determinar, en cuyo eje vertical se sitúa un receptáculo cilíndrico central (8), recubierto de masa de pizza, dentro del cual se deposita una salsa (6) o similar.

15 Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como la manera de llevarse a la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas y representadas en los dibujos adjuntos son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren sus principios fundamentales, establecidos en los párrafos anteriores y resumidos en las siguientes reivindicaciones.

20

25

30

REIVINDICACIONES

1^a.- Procedimiento para la elaboración de una pizza con depósito central de salsa caracterizado porque el procedimiento de elaboración es el siguiente:

5

Se parte de una bandeja soporte (1) conformada por una fina lámina circular sobre la que se sitúa en su eje central una pieza de conformación (2), constituida por una superficie toroidal de delgadas paredes que cuenta con una base plana circular (7) por el exterior de apoyo.

10

Sobre esta base se extiende una lámina de masa de pizza (3) suficientemente fluida para que cubra perfectamente toda la superficie de la bandeja soporte (1) y las paredes y superficies de la pieza de conformación (2).

15

Una vez cubierto perfectamente de masa de pizza todo el conjunto se procede a la extensión de los ingredientes superficiales (4) por toda la extensión de la bandeja soporte (1) salvo por el interior del receptáculo cilíndrico central (8), constituido por la pieza de conformación recubierta de masa de pizza (3) y cuya forma final es aproximadamente cilíndrica, abierta por su parte superior y con una altura libre de aproximadamente 2 cms.

20

El último paso a realizar es rellenar el receptáculo cilíndrico (8) central por una salsa (6) o producto similar.

25

2^a.- Pizza con depósito central de salsa, obtenida según el procedimiento de la reivindicación primera, caracterizada porque el producto obtenido es una pizza, circular, con los ingredientes superficiales a determinar, en cuyo eje vertical se sitúa un receptáculo cilíndrico central (8), recubierto de masa de pizza, dentro del cual se deposita una salsa (6) o similar.

30

35

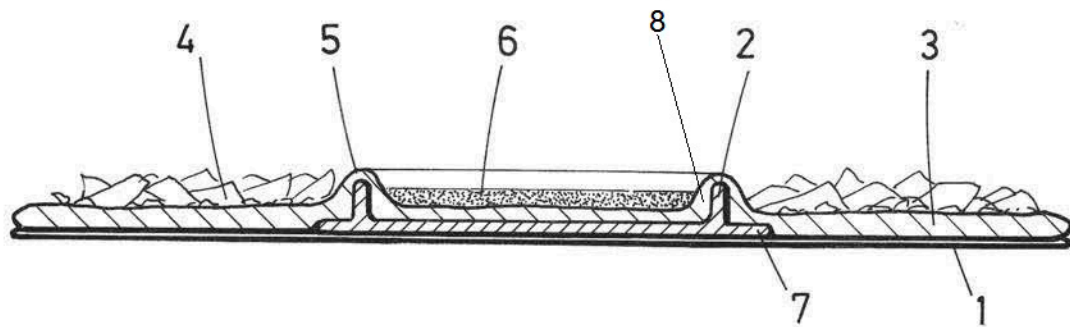


FIG.1

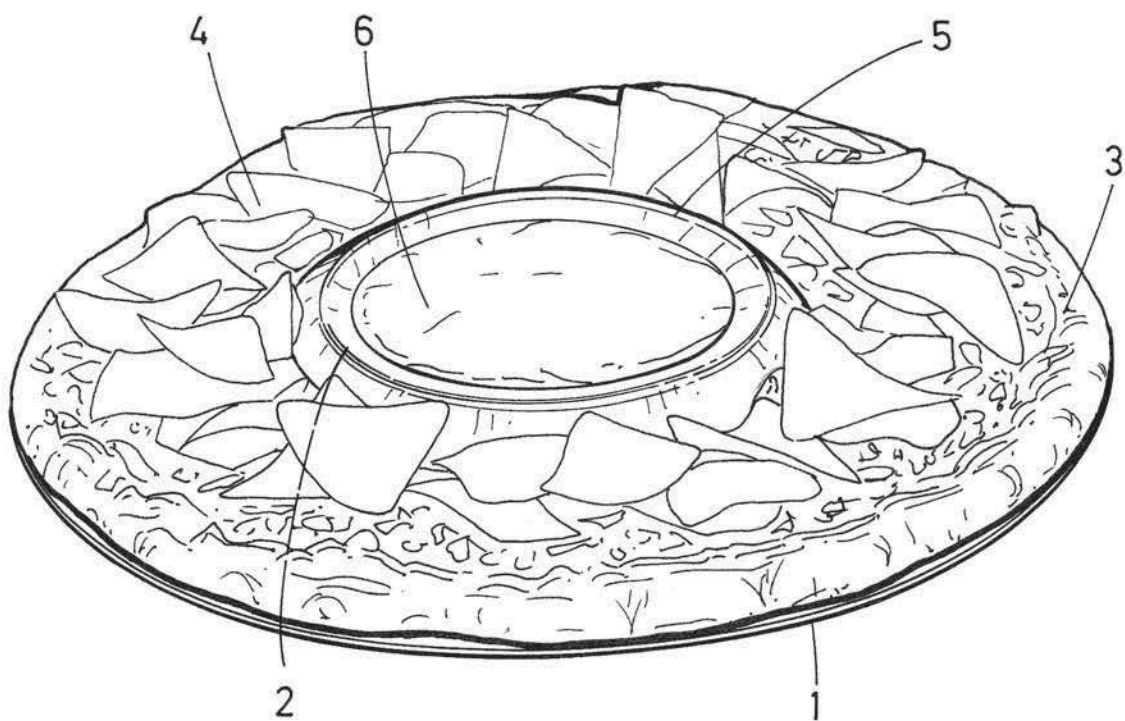


FIG.2



- ②① N.º solicitud: 201530999
②② Fecha de presentación de la solicitud: 10.07.2015
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	US 5924591 A (CONTOS NICHOLAS P) 20/07/1999, Todo el documento.	1-2
A	DE 20206273U U1 (GRILL MARKUS) 19/09/2002, Todo el documento.	1-2
A	US 2014004229 A1 (DELISLE STEVEN) 02/01/2014, Todo el documento.	1-2

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
20.10.2016

Examinador
A. Maquedano Herrero

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A21D13/00 (2006.01)

A21D8/02 (2006.01)

A23L7/10 (2016.01)

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

A23L, A21D

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: 20.10.2016

Declaración**Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)**

Reivindicaciones 1-2
Reivindicaciones

SI
NO

Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)

Reivindicaciones 1-2
Reivindicaciones

SI
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	US 5924591 A (CONTOS NICHOLAS P)	20.07.1999
D02	DE 20206273U U1 (GRILL MARKUS)	19.09.2002
D03	US 2014004229 A1 (DELISLE STEVEN)	02.01.2014

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 para elaborar una pizza con depósito central de salsa con ayuda de un molde especial.

El procedimiento consiste en utilizar una bandeja soporte como las que se utilizan normalmente para hornear las pizzas. Pero en este caso, dicha bandeja presenta en su zona central una pieza de conformación, constituida por una superficie toroidal de paredes delgadas y una base circular plana.

Sobre esta bandeja se extiende una lámina de masa de pizza que cubra toda la superficie de aquélla, incluida la pieza de conformación. De este modo, la masa de pizza queda con la zona central elevada sobre el resto de la misma, pero con una zona interior algo deprimida respecto a los bordes de dicha zona central, como el cráter de un volcán.

Una vez extendida la masa, se distribuyen el resto de ingredientes de la pizza sobre la masa, excepto en la zona central que aparenta el cráter de un volcán.

Una vez horneada la pizza, la zona central de la misma se puede utilizar a modo de depósito de salsas, queso, etc.

No se ha encontrado un procedimiento que incluya todas y cada una de las etapas reivindicadas en la solicitud. Por otro lado, tampoco se ha encontrado en el estado de la técnica anterior una pizza con las características reivindicadas en dicha solicitud.

En el estado de la técnica, tal y como se refleja en D01-D03, lo más cercano que se conoce es eliminar por corte un disco en la zona central de la pizza de modo que resulte una pizza con forma anular, de manera que se pueda situar un dispensador de salsa con forma de vaso en el vacío central que queda en la pizza tras el corte.

Hay que recordar que en el caso de la invención, no se corta ningún área de la pizza y que el depósito de salsa está formado por un repliegue de la propia masa de pizza en su zona central. De este modo, se estima que un experto en la materia no llegaría de forma obvia a un procedimiento como el de la solicitud a partir de lo revelado por D01-D03, representantes del estado de la técnica más cercano.

Por todo ello, se considera que las reivindicaciones 1 y 2 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.