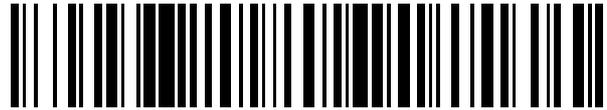


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 603 261**

21 Número de solicitud: 201531217

51 Int. Cl.:

A23C 19/084 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

24.08.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

24.02.2017

71 Solicitantes:

**QUIÑONES BAJO, Pedro Gerardo (100.0%)
Corpus Christi, 505
24282 FERRAL DEL BERNESGA (León) ES**

72 Inventor/es:

QUIÑONES BAJO, Pedro Gerardo

74 Agente/Representante:

CABALLERO OBLANCA, Mariano Miguel

54 Título: **CREMA DE CECINA Y PROCEDIMIENTO PARA SU ELABORACIÓN**

57 Resumen:

Crema de cecina y procedimiento para su elaboración que, consistente en una crema para untar elaborada a base de queso fundido, incorpora cecina triturada, comprendiendo los siguientes pasos de preparación: Limpiar el queso, quitando la corteza. Una vez limpio y seco, se tritura y desmenuza. Paralelamente, se tritura la cecina. Se incorpora el queso en una fundidora, se añade agua, sales fundentes y mantequilla o nata, y se eleva la temperatura, a 90°-100°C, pudiendo alcanzar los 140°C, agitando constantemente. Cuando el queso está fundido, se añade la cecina triturada, sin dejar de agitar durante un tiempo variable, en función del punto de curación de la cecina. A continuación se añade más agua, hasta conseguir la cremosidad deseada. Por último, se envasa la crema, se tapa y se procede a su enfriamiento.

ES 2 603 261 A1

CREMA DE CECINA Y PROCEDIMIENTO PARA SU ELABORACIÓN

D E S C R I P C I Ó N

5 OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a una crema de cecina y al procedimiento para su elaboración.

10 Más en particular, el objeto de la invención se centra en una crema para untar a base de queso fundido, curado o semicurado, de oveja, cabra, vaca u otros animales o cualquier mezcla de ellos, que incorpora, como ingrediente singular adicional, cecina, lo cual le otorga un aroma y sabor original y novedoso. Un segundo aspecto de la invención hace referencia al proceso de elaboración de la citada crema para conseguir su obtención de manera
15 óptima.

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCION

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria
20 alimentaria, centrándose particularmente en el ámbito de los productos lácteos, y más concretamente abarcando el ámbito de las cremas de queso para untar.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

25 Como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, si bien existen en el mercado múltiples y variados tipos de crema de queso para untar, así como diferentes tipos de cecina, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguna crema de cecina ni ningún otro producto similar que presente unas características técnicas y constitutivas semejantes a las que presenta la que aquí se preconiza, según se reivindica.

30

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

La crema de cecina y el procedimiento para su elaboración que la invención propone se configuran, pues, como una novedad dentro de su campo de aplicación, estando los detalles
35 caracterizadores que los distinguen convenientemente recogidos en las reivindicaciones

finales que acompañan a la presente memoria descriptiva.

De manera concreta, lo que la invención propone, como se ha apuntado anteriormente, es una crema para untar elaborada a base de queso fundido con sabor a cecina, para lo cual
5 está elaborada a partir de queso fundido, que puede ser curado o semicurado, y hecho con
leche de oveja, de cabra, de vaca o de otras especies animales, o de cualquier mezcla de
dichos tipos de leche, en el que, además, se incorpora cecina, concretamente cecina
triturada de carne de vacuno, sin que se descarte la utilización de cecina hecha a partir de
carne deshidratada de otro tipo de animales, como buey, equino, chivo, conejo, liebre u
10 otras especies.

Con ello, el resultado obtenido es un producto innovador y exquisito, de ingredientes naturales y sencilla preparación.

15 Como se ha comentado, un segundo aspecto de la invención hace referencia al proceso de elaboración de la descrita crema, el cual, a partir de los ingredientes que se citan a continuación, comprende los siguientes pasos:

Ingredientes:

- 20 - queso de leche cruda o pasteurizada, de oveja, de cabra, de vaca u otras especies animales, o cualquier mezcla de ellas,
- cecina de vacuno, buey, equino, chivo, conejo, o liebre,
- mantequilla y/o nata,
- sales fundentes,
25 - agua,
- conservantes (opcionalmente).

Preparación:

- 30 - En primer lugar, se procede a limpiar adecuadamente el queso, quitando la corteza. Una vez limpio y seco, se procede a su trituración y desmenuzado, para favorecer el fundido.

- Por otra parte, se tritura la cecina.

35 - Se incorpora el queso en una máquina fundidora, se le añade el agua, las sales fundentes

y la mantequilla o nata, y se procede a fundir el queso elevando la temperatura, a entre 90° y 100°C, pudiendo incluso alcanzar los 140°C, según el tipo de queso, agitando constantemente la masa.

5 - Cuando el queso está fundido, se le añade la cecina triturada, sin dejar de agitar durante un tiempo variable, en función del punto de curación de la cecina.

- A continuación se añade de nuevo agua, hasta conseguir la cremosidad untable deseada.

10 - Por último, se procede al envasado de la crema, se tapa y se procede a su enfriamiento, quedando listo para el consumo.

Por último, cabe destacar que los ingredientes se incorporan en la preparación en proporciones que pueden variar sensiblemente, según se desee o los gustos de cada
15 elaborador, siguiendo las pautas ya conocidas para la elaboración de cualquier crema de queso fundido donde, lógicamente, el queso tendrá una proporción mucho mayor que el resto de ingredientes, así como también mayor que la de cecina, la cual, en cualquier caso, estará presente en el producto en un porcentaje de al menos 0,5%, siendo preferentemente aproximadamente de entre un 10% a un 15% del total del producto, pudiendo variar dichos
20 porcentajes a gusto y criterio del elaborador.

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan,
25 haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

REIVINDICACIONES

1.- CREMA DE CECINA que, consistente en una crema para untar elaborada a base de queso fundido, está **caracterizada** porque incorpora cecina.

5

2.- CREMA DE CECINA, según la reivindicación 1, **caracterizada** porque la cecina que incorpora es cecina triturada.

3.- CREMA DE CECINA, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizada** porque la cecina que
10 incorpora es de carne deshidratada de vacuno.

4.- CREMA DE CECINA, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizada** porque la cecina que incorpora es de carne deshidratada de animales, como buey, equino, chivo, conejo, o liebre.

5.- CREMA DE CECINA, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, **caracterizada**
15 porque el queso fundido es de leche de oveja, de cabra, de vaca o de otras especies animales, o de cualquier mezcla de dichos tipos de leche.

6.- CREMA DE CECINA, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, **caracterizada**
20 porque, además de queso de leche cruda o pasteurizada y de cecina, comprende los siguientes ingredientes:

- mantequilla y/o nata,
- sales fundentes,
- agua.

25

7.- PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE UNA CREMA DE CECINA como la descrita en la reivindicación 6, **caracterizado** porque comprende los siguientes pasos de preparación:

30 - Limpiar el queso, quitando la corteza. Una vez limpio y seco, se tritura y desmenuza, para favorecer el fundido.

- Por otra parte, se tritura la cecina.

35 - Se incorpora el queso en una máquina fundidora, se le añade el agua, las sales fundentes

y la mantequilla o nata, y se procede a fundir el queso elevando la temperatura, a entre 90° y 100°C, pudiendo alcanzar los 140°C, agitando constantemente la masa.

5 - Cuando el queso está fundido, se le añade la cecina triturada, sin dejar de agitar durante un tiempo variable, en función del punto de curación de la cecina.

- A continuación se añade más agua, hasta conseguir la cremosidad deseada.

- Por último, se envasa la crema, se tapa y se procede a su enfriamiento.

10



- ②① N.º solicitud: 201531217
 ②② Fecha de presentación de la solicitud: 24.08.2015
 ③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23C19/084** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Blog las Recetas de Blinky. Paté de cecina. 24-03-2015 [online][Recuperado 08-11-2016]Recuperado de Internet URL> http://lasrecetasdeblinky.blogspot.com.es/2015/03/pate-de-cecina_24.html	1-5
X	Blog de "Lácteos de la Cruz" Empresa productora de derivados lácteos. Capítulo VII Queso procesado o fundido. 11-05-2009 [online][Recuperado 07-11-2016] Recuperado de Internet URL> http://lacteos2009-leyla.blogspot.com.es/2009/05/capitulo-vii-queso-procesado...	1-7
X	ES 239910 A1 (TORT MASGRAU) 01-08-1958, Página 1, línea 7- página 2, línea 14; página 3, línea 5-6.	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>Fecha de realización del informe 10.11.2016</p>	<p>Examinador J. López Nieto</p>	<p>Página 1/4</p>
---	---	------------------------------

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

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: 10.11.2016

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 3-7	SI
	Reivindicaciones 1-2	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-7	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	Blog las Recetas de Blinky. Paté de cecina. 24-03-2015 [online][Recuperado 08-11-2016]Recuperado de Internet URL> http://lasrecetasdeblinky.blogspot.com.es/2015/03/pate-de-cecina_24.html	
D02	Blog de "Lácteos de la Cruz" Empresa productora de derivados lácteos. Capítulo VII Queso procesado o fundido. 11-05-2009 [online][Recuperado 07-11-2016]Recuperado de Internet URL> http://lacteos2009-leyla.blogspot.com.es/2009/05/capitulo-vii-queso-procesado....	
D03	ES 239910 A1 (TORT MASGRAU)	01.08.1958

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 un paté de cecina compuesto por queso fundido (quesitos y queso philadelphia) y cecina. Las reivindicación 1 y 2 no cumplen el requisito de novedad y actividad inventiva según los Art. 6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

El documento D01 no indica explícitamente el tipo de cecina que se utiliza para hacer el paté de cecina. Por lo tanto las reivindicaciones 3-5 cumplen el requisito de novedad según el Art. 6.1 de la Ley de Patentes 11/86. Sin embargo, su contenido es de conocimiento general en el estado de la técnica y no aportan actividad inventiva a la invención.

Las reivindicaciones 3-5 no cumplen el requisito de actividad inventiva según el Art. 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

El documento D02 divulga el procedimiento para obtener quesos fundidos que consiste en fundir un queso de partida junto con sales fundentes y otros ingredientes tales como productos cárnicos, agua y productos lácteos tales como mantequilla.

El documento D03 divulga un procedimiento para fabricar una pasta de queso que consiste en:

- Triturar el queso,
- Fundirlo con sales fundentes (fosfato bisódico)
- Mezclar la crema resultante con embutidos o fiambres tritutados (jamón, lomo; etc.) según el sabor deseado.

La reivindicación 7 se refiere a un procedimiento para obtener crema de cecina, mientras que los documentos D02 y D03 dan a conocer procedimientos para fabricar cremas de embutidos o fiambres en general. Por lo tanto, las reivindicaciones 6-7 cumplen el requisito de novedad según el Art. 6.1 de la Ley de Patentes 11/86.

Sin embargo, teniendo en cuenta el estado de la técnica divulgado en D02 o D03, se considera obvio para un experto en la materia elegir de manera arbitraria cecina, como producto cárnico para llevar a cabo el procedimiento de la invención y así obtener el producto especificado en las reivindicación 6. Las reivindicaciones 6-7 no cumplen el requisito de actividad inventiva según el Art. 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.