

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 605 203**

21 Número de solicitud: 201531298

51 Int. Cl.:

A23B 4/023 (2006.01)

A22C 25/00 (2006.01)

A23L 17/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

11.09.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

13.03.2017

71 Solicitantes:

CONSERVAS CODESA, S.L. (100.0%)
Polígono Industrial La Pesquera, Nave 4
39770 LAREDO (Cantabria) ES

72 Inventor/es:

FERNÁNDEZ TRUEBA, Julián y
ORTIZ FERNÁNDEZ, Fidel

74 Agente/Representante:

VEIGA SERRANO, Mikel

54 Título: **PROCESO DE SEMICONSERVA DE ANCHOAS EN SALAZÓN Y ANCHOA QUE SE OBTIENE CON DICHO PROCESO**

57 Resumen:

Proceso de semiconserva de anchoas en salazón y anchoa que se obtiene con dicho proceso, caracterizado porque comprende:

- una fase en donde las anchoas se introducen en un depósito de agua potable y sal rosa del Himalaya;
- una fase en donde se descabezan y evisceran parcialmente las anchoas;
- una fase en donde en un recipiente se disponen alternativamente capas de anchoas y capas de sal rosa del Himalaya, sometiéndose a presión al conjunto de anchoas y sal;
- una fase en donde se elimina la sal exterior de las anchoas, se evisceran completamente, se elimina la piel, y se introducen en un baño de agua potable y sal rosa del Himalaya para recuperar la salinidad exterior;
- una fase en donde se elimina el exceso de humedad de las anchoas;
- una fase en donde se filetean las anchoas y se envasan los filetes de las anchoas en latas junto con aceite comestible.

ES 2 605 203 A1

DESCRIPCION

PROCESO DE SEMICONSERVA DE ANCHOAS EN SALAZÓN Y ANCHOA QUE SE OBTIENE CON DICHO PROCESO

5

Sector de la técnica

La presente invención está relacionada con las semiconservas de pescado, proponiendo un proceso para la semiconserva de anchoas en salazón con el que se obtiene un producto de
10 alta calidad con unas particulares características organolépticas y de salubridad.

Estado de la técnica

La anchoa en salazón es un producto de alto valor gastronómico que se obtiene a partir del
15 bocarte fresco (tipo de pescado del genero *Engraulis*), el cual es sometido a un largo proceso de curación o maduración, tras lo cual como producto final se obtienen los filetes de anchoas.

Las semiconservas de pescado emplean únicamente sal como medio de esterilización, por
20 lo que la sal es esencial para garantizar una adecuada conservación de la anchoa. Convencionalmente el proceso de conserva de las anchoas mediante salazón se realiza con sal marina.

El proceso de conserva empleando sal marina consiste en una primera fase en donde las
25 anchoas frescas, o bocarte, se introducen en un deposito que contiene sal y agua potable en una concentración de 370 gramos de sal por cada litro de agua; una segunda fase en donde se descabeza y eviscera la anchoa; una tercera fase en donde en un recipiente se van disponiendo alternativamente capas de anchoas y capas de sal, en una relación de entre 250 y 350 gramos de sal marina por cada kilogramo de anchoas, sometiendo a todo el
30 conjunto a una presión para favorecer la expulsión del agua y grasa de las anchoas; una cuarta fase en donde se limpia la anchoa eliminando la sal sobrante y los restos de piel y espinas; una quinta fase en donde se secan las anchoas eliminando el exceso de humedad; una sexta fase en donde se filetean las anchoas; y una fase final de envasado en donde los filetes de las anchoas se introducen en latas, junto con aceite comestible; cerrándose
35 después las latas, las cuales se limpian, se etiquetan y se almacenan en cámara

refrigeradora para su posterior comercialización.

Este procedimiento de conserva convencional da como resultado unas anchoas con una elevada concentración de cloruro sódico (ClNa), de aproximadamente un 10,45 % en peso en relación al peso total de la anchoa, y aproximadamente una concentración de 4,503 gramos de sodio por cada 100 gramos de anchoa.

Por otro lado, es bien sabido que el consumo excesivo de sodio es perjudicial para la salud, concretamente la Organización Mundial de la Salud recomienda una ingesta diaria de sodio no superior a 2300 miligramos, ya que la sal refinada de mesa que se prepara a partir de sal marina, en su elaboración se refina con productos químicos que la reducen prácticamente a cloruro sódico, de forma que cuando se ingiere dicha sal, el organismo del cuerpo tiene que hacer un sobreesfuerzo para eliminar el exceso de sodio.

De acuerdo con ello, se hace necesario disponer de un proceso de conserva que permita obtener unas anchoas con un menor contenido en sodio, a la vez que se garantice una adecuada conservación de la anchoa manteniendo unas óptimas condiciones de calidad.

Objeto de la invención

De acuerdo con la invención se propone un proceso de semiconserva de anchoas en salazón, mediante el cual se obtienen unas anchoas con unas características que mejoran las cualidades organolépticas y de salubridad de las anchoas procesadas.

El proceso de semiconserva de anchoas en salazón según la invención comprende:

- una fase de presalado en donde las anchoas se introducen en un depósito de agua potable y sal rosa del Himalaya;
- una fase en donde se descabezan y evisceran parcialmente las anchoas;
- una fase de empacado y maduración en donde en un recipiente se disponen alternativamente capas de anchoas y capas de sal rosa del Himalaya, sometiéndose a presión al conjunto de anchoas y sal;

- una fase de limpieza en donde se elimina la sal exterior de las anchoas, se evisceran completamente, se elimina la piel, y se introducen en un baño de agua potable y sal rosa del Himalaya para recuperar la salinidad exterior;
- una fase de escurrido en donde se elimina el exceso de humedad de las anchoas;
- una fase en donde se filetean las anchoas y se envasan los filetes de las anchoas en latas junto con aceite comestible.

En la fase de presalado las anchoas se introducen en un depósito de agua potable y sal rosa del Himalaya en una concentración de al menos 400 gramos de sal rosa del Himalaya por cada litro de agua potable empleado. Las anchoas se mantienen en el depósito durante un tiempo de al menos 10 horas.

En la fase de empacado y maduración en el recipiente en donde se disponen alternativamente capas de anchoas y capas de sal rosa del Himalaya se emplean preferentemente entre 200 y 700 gramos de sal rosa del Himalaya por cada kilogramo de anchoas, y aún más preferentemente se emplean entre 400 y 500 gramos de sal rosa del Himalaya por cada kilogramo de anchoas. En dicha fase de empacado y maduración las capas de anchoas y sal rosa del Himalaya anchoas se someten a presión durante un tiempo de entre 6 y 24 meses.

En la fase de limpieza las anchoas se introducen durante al menos 10 segundos en el baño de agua potable y sal rosa del Himalaya para recuperar la salinidad exterior

De acuerdo con todo ello se obtienen una semiconserva de anchoa con un bajo contenido en sodio y con unas cualidades organolépticas y de salubridad que las hacen más apreciadas que las anchoas tratadas por el procedimiento convencional utilizando sal marina.

Descripción detallada de la invención

El proceso de semiconserva de las anchoas según la invención comprende las fases de:

Fase de presalado

Cuando se recibe la anchoa fresca o bocarte en fábrica se somete a una fase de presalado previo con el objetivo de posibilitar una mejor introducción de cloruros en la carne de la anchoa, así como permitir que esta adquiera un cierto grado de firmeza que facilite su manipulación en etapas posteriores del proceso.

5

Para ello las anchoas se introducen en un depósito que contiene agua potable y sal rosa del Himalaya en una concentración aproximada de entre 20º y 25º Baumé, manteniéndose las anchoas en el depósito durante un tiempo aproximado de entre 2 y 20 horas, hasta que la sal rosa del Himalaya ha penetrado en la carne de las anchoas y estas han adquirido un

10

Preferentemente se ha previsto emplear una concentración de 400 gramos de sal rosa del Himalaya por cada litro de agua potable empleado, durante un tiempo de al menos 10 horas.

15 Fase de descabezado y eviscerado

Tras la fase de presalado se extraen las anchoas del recipiente y se sitúan sobre unas mesas de limpieza en donde personal especializado elimina manualmente las cabezas y las vísceras de las anchoas. El eviscerado de las anchoas no se realiza de forma completa para

20

facilitar la actuación de enzimas proteolíticos procedentes del tracto digestivo durante la etapa posterior de maduración y maduración.

El tiempo de permanencia de cada anchoa en las mesas de limpieza es inferior a 10 minutos para garantizar que la anchoa no permanezca un tiempo excesivo sin estar en contacto con

25

Fase de empacado y maduración

En esta fase, después del descabezado y eviscerado, las anchoas se disponen en un

30

Las anchoas se mantienen sometidas a presión en los recipientes de 6 a 24 meses hasta

35

que se produzca la desecación de la anchoa. En este proceso de desecación, se generan dos flujos de direcciones opuestas, por un lado el cloruro sódico de la sal rosa del Himalaya difunde a la anchoa y el agua y grasa de la anchoa difunde hacia el medio salado, dando lugar a una marcada reducción de la actividad de agua, lo que inhibe el desarrollo de microorganismos patógenos o alterantes. En este medio salino, el pescado sufre un proceso bioquímico controlado de duración variable hasta la obtención de un producto de color marrón-rosado, carne firme y elástica y olor agradable característico.

Preferentemente se ha previsto disponer en los recipientes entre 200 y 700 gramos de sal rosa del Himalaya por cada kilogramo de anchoas, y aún más Preferentemente entre 400 y 500 gramos de sal rosa del Himalaya por cada kilogramo de anchoas.

Fase de limpieza

Después de haberse completado la fase de maduración de las anchoas, se elimina la capa de sal rosa del Himalaya sobrante que recubre las anchoas y se procede a eviscerar completamente las anchoas.

Posteriormente el pescado pasa por una cuba con agua caliente entre 50°C y 85°C para eliminar la piel de la anchoa, y a continuación pasa por una cuba con agua potable a temperatura ambiente para eliminar los restos de piel, suciedad y grasa que pudieran quedar del paso por la cuba de agua caliente.

Tras la eliminación de la piel, las anchoas se introducen durante al menos 10 segundos en un baño de agua potable y sal rosa del Himalaya en una concentración de entre 14 y 25° Baumé para que las anchoas recuperen el salado exterior.

Finalmente mediante un proceso de corte se eliminan las colas, barbas y espinas sobrantes de las anchoas.

Fase de escurrido

En esta fase se elimina el exceso de humedad adquirido en la fase previa para evitar una proliferación microbiana en el producto, ajustando los niveles de contenido acuoso a nivel muscular de la anchoa. Para ello se escurren las anchoas durante un tiempo de entre 3 y 60

segundos en máquinas centrifugadoras, o manualmente con paños.

Fase de fileteado y envasado

Tras la fase de escurrido, las anchoas se filetean, sacando dos filetes de cada anchoa, uno a cada lado de la espina central, posteriormente los filetes de las anchoas se introducen en latas, junto con aceite de oliva comestible, preferiblemente aceite de oliva virgen extra ecológico; cerrándose después las latas, las cuales se limpian, se etiquetan y se almacenan en cámara refrigeradora entre 5°C y 10°C.

A continuación se muestra una comparativa del proceso de semiconserva de anchoas según la invención empleando sal rosa del Himalaya, y el proceso de semiconserva convencional empleando sal marina.

En la fase de presalado de las anchoas se emplearon dos depósitos, un primer depósito con sal marina convencional y un segundo depósito con sal rosa del Himalaya. En ambos depósitos se introdujeron la misma cantidad de anchoas. En el primer depósito se añadió agua potable y sal marina en una concentración de 370 gramos de sal por cada litro de agua potable, y el segundo depósito se añadió agua potable y sal rosa del Himalaya en una concentración de 400 gramos de sal por cada litro de agua potable.

En la fase de empacado y maduración de las anchoas se emplearon dos recipientes, un primer recipiente con sal marina y un segundo recipiente con sal rosa del Himalaya. En el primer recipiente se dispusieron alternativamente capas de anchoas y sal marina en una relación de 350 gramos de sal marina por cada kilogramo de anchoas, mientras que en el segundo recipiente se dispusieron alternativamente capas de anchoas y sal rosa del Himalaya en una relación de 500 gramos de sal rosa del Himalaya por cada kilogramo de anchoas. Las presiones de prensado y el tiempo de maduración fue idéntico para las anchoas tratadas con sal marina y con sal rosa del Himalaya.

En la fase de limpieza, para recuperar el salado exterior, las anchoas tratadas con sal marina se introdujeron en un baño de agua potable y sal marina durante 10 segundos, y las anchoas tratadas con sal rosa del Himalaya se introdujeron en un baño de agua potable y sal rosa de Himalaya igualmente durante 10 segundos. Las concentraciones de salinidad de ambos baños fueron las mismas que en la fase de presalado.

Ambos tipos de anchoas fueron envasados en respectivas latas con aceite de oliva virgen extra ecológico y refrigeradas a una temperatura de 7°C. El resto de condiciones del proceso de conserva de las anchoas fue idéntico tanto para las anchoas tratadas con sal marina como las tratadas con sal rosa del Himalaya.

- 5 Tabla 1. Tabla comparativa que muestra los resultados de unos análisis físico-químicos de las anchoas tratadas con sal marina y de las anchoas tratadas con sal rosa del Himalaya.

	Anchoa con sal marina	Anchoa con sal rosa del Himalaya
Cloruros (% ClNa)	10,45	9,84
Sodio (g/100 g)	4,503	3,832
Magnesio (ppm)	346	501
Hierro (ppm)	25	24
Calcio (ppm)	958	1278
Humedad (%)	43,57	42,5

- 10 Como puede apreciarse en la Tabla 1, a pesar de que en el proceso de elaboración de la anchoa tratada con sal rosa del Himalaya se empleó una mayor concentración de sal que en la tratada con sal marina, la anchoa resultante de la elaboración con sal rosa del Himalaya presenta un menor contenido en sodio, 3,832 gramos de sodio por cada 100 gramos de anchoa, frente a los 4,503 gramos de sodio por cada 100 gramos de la anchoa tratada con sal marina. Esto supone un 14,9% menos de sodio en la anchoa elaborada con sal rosa del
- 15 Himalaya que en la anchoa elaborada con sal marina. Por otro lado, la anchoa tratada con sal rosa del Himalaya presenta una mayor concentración en magnesio (44,7%) y en calcio (33,4%), presentando ambas anchoas características similares en cuanto a humedad.

- 20 Así, la anchoa tratada con sal rosa del Himalaya da lugar a un producto con menor contenido en sodio, manteniendo unas mismas condiciones de humedad, cualidades organolépticas y nivel de calidad que la anchoa tratada con sal marina, por lo cual es un producto apto para personas con hipertensión arterial, problemas cardiacos, renales, u osteoporosis, que deban controlar la ingesta de sodio. Por otro lado, el mayor aporte de calcio y de magnesio resulta beneficioso para mejorar la salud ósea del consumidor.

25

30

REIVINDICACIONES

1.- Proceso de semiconserva de anchoas en salazón, caracterizado porque comprende:

- 5 – una fase de presalado en donde las anchoas se introducen en un depósito de agua potable y sal rosa del Himalaya;
- una fase en donde se descabezan y evisceran parcialmente las anchoas;
- una fase de empacado y maduración en donde en un recipiente se disponen alternativamente capas de anchoas y capas de sal rosa del Himalaya, sometiéndose a
10 presión al conjunto de anchoas y sal;
- una fase de limpieza en donde se elimina la sal exterior de las anchoas, se evisceran completamente las anchoas, se elimina la piel, y se introducen en un baño de agua potable y sal rosa del Himalaya para recuperar la salinidad exterior;
- una fase de escurrido en donde se elimina el exceso de humedad de las anchoas;
- 15 – una fase en donde se filetean las anchoas y se envasan los filetes de las anchoas en latas junto con aceite comestible.

2.- Proceso de semiconserva de anchoas en salazón, según la primera reivindicación, caracterizado porque en la fase de presalado las anchoas se introducen en un depósito de
20 agua potable y sal rosa del Himalaya en una concentración de al menos 400 gramos de sal rosa del Himalaya por cada litro de agua potable empleado.

3.- Proceso de semiconserva de anchoas en salazón, según la reivindicación anterior, caracterizado porque las anchoas se mantienen en el depósito durante un tiempo de al
25 menos 10 horas.

4.- Proceso de semiconserva de anchoas en salazón, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque en la fase de empacado y maduración en el recipiente en donde se disponen alternativamente capas de anchoas y capas de sal rosa
30 del Himalaya se emplean entre 200 y 700 gramos de sal rosa del Himalaya por cada kilogramo de anchoas.

5.- Proceso de semiconserva de anchoas en salazón, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque en la fase de empacado y maduración en
35 el recipiente en donde se disponen alternativamente capas de anchoas y capas de sal rosa

del Himalaya se emplean entre 400 y 500 gramos de sal rosa del Himalaya por cada kilogramo de anchoas.

5 6.- Proceso de semiconserva de anchoas en salazón, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque en la fase de empacado y maduración las capas de anchoas y sal rosa del Himalaya se someten a presión durante un tiempo de entre 6 y 24 meses.

10 7.- Proceso de semiconserva de anchoas en salazón, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque en la fase de limpieza las anchoas se introducen durante al menos 10 segundos en el baño de agua potable y sal rosa del Himalaya para recuperar la salinidad exterior.

15 8.- Proceso de semiconserva de anchoas en salazón, según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque los filetes de las anchoas se envasan en latas junto con aceite de oliva virgen extra ecológico.

20 9.- Anchoa obtenida según el proceso de semiconserva definido en una cualquiera de las reivindicaciones anteriores.

25

30

35



- ②① N.º solicitud: 201531298
②② Fecha de presentación de la solicitud: 11.09.2015
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	ES 2325195 A1 (CONSORCIO ESPANOL CONSERVERO S) 27/08/2009, todo el documento.	1-9
A	ES 2527798 A1 (MADRIGAL BALLESTER GUILLERMO) 29/01/2015, todo el documento.	1-9
A	ES 2333085 A1 (FERRER MAYANS VICENTE et al.) 16/02/2010, todo el documento.	1-9
A	FR 2286605 A1 (FALCONE PIERRE) 30/04/1976, Todo el documento.	1-9
A	KR 20140137220 A (PAE HYOUNG KYU) 02/12/2014, (resumen) BASE DE DATOS EPODOC [en línea], Recuperado de: EPOQUENET, E.P.O., [recuperado el 24/08/2016].	1-9
A	Webosfritos.es [online]: "¿Cómo se hace una anchoa en conserva?" por Su, octubre de 2012. [Recuperado el 15/07/2016]. Recuperado de Internet: http://webosfritos.es/2012/10/como-se-hace-una-anchoa-en-conserva/	1-9
A	Mercadocalabajío.com -Blog de recetas paso a paso- [online]: "ANCHOAS EN SALMUERA, LIMPIEZA (PARTE II)", por Carlos Dube, diciembre 2008. [Recuperado el 15/07/2016]. Recuperado de Internet: http://www.mercadocalabajio.com/2008/12/anchoas-en-salmuera-limpieza-parte-ii.html	1-9
A	Elbuscolu.com -Comunidad de noticias del Oriente de Asturias [online]: Monográficos: "La industria conservera llastrina", por la redacción de El Buscolu, 31/10/2014. [Recuperado el 14/07/2016]. Recuperado de Internet: http://www.elbuscolu.com/monograficos/la-industria-conservera-llastrina/16997	1-9
A	Salseandoenlacocina.com [online]: "Anchoas de Hondarribia. Preparación y aliño. Parte II", por Maduixa, 07/04/2011. [Recuperado el 15/07/2016]. Recuperado de Internet: http://www.salseandoenlacocina.com/2011/04/anchoas-de-hondarribia-preparacion-y.html	1-9

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
26.08.2016

Examinador
A. Maquedano Herrero

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23B4/023 (2006.01)**A22C25/00** (2006.01)**A23L17/00** (2016.01)

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

A23B, A22C, 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: 26.08.2016

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-9	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-9	SI
	Reivindicaciones	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	ES 2325195 A1 (CONSORCIO ESPANOL CONSERVERO S)	27.08.2009
D02	ES 2527798 A1 (MADRIGAL BALLESTER GUILLERMO)	29.01.2015
D03	ES 2333085 A1 (FERRER MAYANS VICENTE et al.)	16.02.2010
D04	FR 2286605 A1 (FALCONE PIERRE)	30.04.1976
D05	KR 20140137220 A (PAE HYOUNG KYU)	02.12.2014
D06	Webosfritos.es [online]: "¿Cómo se hace una anchoa en conserva?" por Su, octubre de 2012. [Recuperado el 15/07/2016]. Recuperado de Internet: http://webosfritos.es/2012/10/como-se-hace-una-anchoa-en-conserva/	
D07	Mercadocalabajío.com -Blog de recetas paso a paso- [online]: "ANCHOAS EN SALMUERA, LIMPIEZA (PARTE II)", por Carlos Dube, diciembre 2008. [Recuperado el 15/07/2016]. Recuperado de Internet: http://www.mercadocalabajio.com/2008/12/anchoas-en-salmuera-limpieza-parte-ii.html	
D08	Elbuscolu.com -Comunidad de noticias del Oriente de Asturias [online]: Monográficos: "La industria conservera llastrina", por la redacción de El Buscolu, 31/10/2014. [Recuperado el 14/07/2016]. Recuperado de Internet: http://www.elbuscolu.com/monograficos/la-industria-conservera-llastrina/16997	
D09	Salseandoenlacocina.com [online]: "Anchoas de Hondarribia. Preparación y aliño. Parte II", por Maduixa, 07/04/2011. [Recuperado el 15/07/2016]. Recuperado de Internet: http://www.salseandoenlacocina.com/2011/04/anchoas-de-hondarribia-preparacion-y.html	

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 de esta solicitud es un procedimiento de semiconserva de anchoas en salazón en el que se sustituye la sal marina común por sal rosa del Himalaya. Este procedimiento incluye las etapas de:

- Presalado de las anchoas.
- Descabezado y eviscerado parcial.
- Empacado y maduración bajo presión.
- Limpieza y eviscerado completo de las anchoas.
- Ecurrido.
- Fileteado y envasado con aceite comestible.

Mediante la utilización de este procedimiento se consigue una anchoa con un contenido menor en sodio y mayor en magnesio y calcio con lo que esto conlleva en cuanto a obtenerse así un alimento más saludable.

Se reivindica también el producto obtenido mediante la utilización de este procedimiento (reiv. 9).

D01-D09 representan el estado de la técnica anterior. Todos estos documentos describen distintas variaciones del método artesanal para la elaboración de esta semiconserva.

La solicitud también basa su procedimiento en este método artesanal bien conocido desde la Antigüedad. Sin embargo, no se ha encontrado en el estado de la técnica anterior documento alguno en el que se sustituya, en el proceso de salazón de las anchoas o de otro tipo de pescado fresco, la sal marina por sal rosa del Himalaya. Para un experto en la técnica tampoco resultaría obvio sustituir la sal marina por sal rosa del Himalaya a la vista del estado de la técnica anterior.

Así, se estima que la sustitución de la sal marina por sal rosa del Himalaya en el proceso de elaboración de anchoas en semiconserva no sería una mera alternativa, sino que requiere una actividad inventiva al ser las características de ambas sales bien diferentes y alejarse del método tradicional conocido.

Por todo ello, se estima que las reivindicaciones 1-9 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.