

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 651 130**

21 Número de solicitud: 201630993

51 Int. Cl.:

**A23L 13/40** (2006.01)

**A23L 13/70** (2006.01)

**A23B 4/027** (2006.01)

**A23B 4/03** (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

**21.07.2016**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**24.01.2018**

71 Solicitantes:

**EMBUTIDOS LA HOGUERA, S.A. (100.0%)**  
**Carrera Mediana 9**  
**42174 San Pedro Manrique (Soria) ES**

72 Inventor/es:

**MARTINEZ GAREÑA, Teodosio Carlos**

74 Agente/Representante:

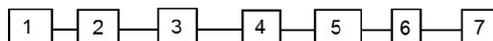
**VILLAMOR MUGUERZA, Jon**

54 Título: **PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO CÁRNICO Y PRODUCTO ASÍ OBTENIDO**

57 Resumen:

Procedimiento de elaboración de un producto cárnico y producto así obtenido que comprende:

- una primera etapa (1) de deshuese de una pieza de jamón (10) en fresco,
- una segunda etapa (2) de despiece de la pieza (10);
- una tercera etapa (3), de eliminación de grasa de las piezas obtenidas;
- una cuarta etapa (4) en que la carne empleada es adobada y salada durante doce minutos con: 0,022 Kg de sal marina, 0,003 Kg de sal nitrificante, 0,006 Kg de pimentón dulce, 0,005 Kg de jerez y 0,001 Kg de ajo; y se deja adobar durante doce minutos;
- una quinta etapa (5) de maceración durante siete días a una temperatura de 3°C;
- una sexta etapa (6) de introducción del producto en una red de uso alimentario, y posterior secado durante cuarenta días;
- una séptima etapa de envasado del producto en diversos formatos.



**FIG.1**

**DESCRIPCIÓN**

**PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO CARNICO Y PRODUCTO ASÍ  
OBTENIDO**

**Objeto de la invención**

5

El objeto de la presente memoria es un procedimiento de elaboración de un producto cárnico y el producto así obtenido, cuya principal característica radica en el hecho de estar elaborado a partir de jamón con una condimentación a base de sal, pimentón dulce ahumado, ajo y jerez.

10

**Antecedentes de la invención**

En la actualidad, se puede definir que las partes principales de un jamón son: la “maza”, la “contramaza”, la “babilla”, la “punta”, el “jarrete” y la “caña”.

15

La “maza” es la parte de la pata de jamón ibérico que presenta mayores cantidades de carne, se considera también la parte más rica, ya que de ahí se extrae la carne más sabrosa, tierna y jugosa. Ofrece normalmente un mayor grado de infiltración de grasa. Es una zona muy apreciada sensorialmente y que ofrece bastante rendimiento.

20

La “contramaza” es la zona de la pieza opuesta a la “maza”. Es más estrecha y normalmente más curada, con mayor consistencia. Tanto superficialmente como a nivel interno ofrece poco contenido graso. No tiene gran rendimiento.

25

La “babilla” por otra parte, contiene menor cantidad de jamón que la “maza” esto se debe al estar delimitada por los huesos fémur y coxal. Esta parte es menos jugosa que la “maza”, por lo que se recomienda empezar por ella el jamón cuando su consumo va a ser prolongado en el tiempo, de manera de conservarlo mejor y aprovechar la pieza lo mejor posible.

30

La “punta” es la parte distal del jamón totalmente opuesta a la pezuña. Es muy sabrosa y posee un buen nivel de contenido graso. No obstante, si no se encuentra suficientemente protegida de grasa, en ocasiones puede resultar algo salada.

35

La parte del “jarrete” y la “caña” habitualmente se utiliza para extraer taquitos de jamón, la

textura de la carne es más dura y fibrosa y presenta sabores diferentes.

Por otra parte, desde el siglo XIX se viene desarrollando en Francia una especialidad llamada “nuez de jamón o noix de jambon”, denominada así por la materia prima principal con la que se elabora dicho producto. Los franceses denominaron a la “noix de jambon” a la parte interna del jamón, concretamente a la parte de la cadera o “contramaza”. La elección de esta parte del jamón para la realización de dicho producto, se debe a que es una zona caracterizada por tener fibras cortas y un bajo contenido en grasa (en comparación con el resto de partes del jamón).

Una vez extraía la “nuez de jamón”, esta era salada y especiada a mano, durante un par de días manteniéndose a bajas temperaturas y posteriormente, se introducía en una tripa natural para finalmente comenzar con su secado.

### **Descripción de la invención**

El problema técnico que resuelve la presente invención es conseguir un producto alimentario a partir del empleo de jamón con una condimentación a base de sal, pimentón dulce ahumado, ajo y jerez. Para ello, el procedimiento de elaboración de un producto cárnico y el producto así obtenido, objeto de la presente memoria que comprende i) una primera etapa de deshuesado de la pieza de jamón en fresco; ii) una segunda etapa de despiece de la pieza; iii) una tercera etapa de limpieza del tocino de las piezas obtenidas en la etapa anterior; iv) una cuarta etapa en que la carne empleada es adobada y salada durante doce minutos con: 0,022 Kg de sal marina, 0,003 Kg de sal nitrificante, 0,006 Kg de pimentón dulce, 0,005 Kg de jerez y 0,001 Kg de ajo; v) una quinta etapa de maceración durante siete días a una temperatura de 3°C; una sexta etapa de introducción del producto en una red de uso alimentario, y posterior secado durante cuarenta días; y finalmente, una séptima etapa de envasado del producto en diversos formatos.

Gracias a dicho método se consigue elaborar un nuevo producto alimenticio con un toque de condimentación característico de la cocina española, a un producto cuya idea conceptual está basada en el producto francés conocido como “noix de jambon” (nuez de jamón).

A lo largo de la descripción y las reivindicaciones la palabra "comprende" y sus variantes no pretenden excluir otras características técnicas, aditivos, componentes o pasos. Para los

expertos en la materia, otros objetos, ventajas y características de la invención se desprenderán en parte de la descripción y en parte de la práctica de la invención. Los siguientes ejemplos y dibujos se proporcionan a modo de ilustración, y no se pretende que restrinjan la presente invención. Además, la presente invención cubre todas las posibles combinaciones de realizaciones particulares y preferidas aquí indicadas.

### **Breve descripción de las figuras**

A continuación se pasa a describir de manera muy breve una serie de dibujos que ayudan a comprender mejor la invención y que se relacionan expresamente con una realización de dicha invención que se presenta como un ejemplo no limitativo de ésta.

FIG 1. Muestra una vista esquemática de las etapas empleadas en el procedimiento de elaboración de un producto cárnico, objeto de la presente invención.

FIG 2. Muestra una vista esquemática de las partes que componen la pieza de jamón.

### **Realización preferente de la invención**

En las figuras adjuntas se muestra una realización preferida de la invención. Más concretamente, procedimiento de elaboración de un producto cárnico, objeto de la presente memoria, está caracterizado porque comprende una primera etapa (1) de deshuesado de la pieza de jamón (10) en fresco.

Una segunda etapa (2), de despiece de la pieza (10), extrayendo las partes correspondientes a la "maza" (10a), "contramaza" (10b), "babilla" (10c) y la "punta" (10d) del jamón (10); y extrayendo toda la grasa externa que posean.

Tal y como se puede deducir de acuerdo con la figura 2, no serán empleadas para la obtención del producto cárnico aquí preconizado ni la zona del "jarrete" (10e) y ni la zona de la "caña" (10f).

Una tercera etapa (3) de limpieza de tocino de las partes obtenidas en la etapa segunda, dejando tan solo en dichas piezas una fina capa de grasa.

## ES 2 651 130 A1

Una cuarta etapa (4) en que la carne empleada es salada y adobada en un bombo de nitrificación durante aproximadamente doce minutos, y donde en dicho bombo se le añaden para cada kilogramo de carne: 0,022 Kg de sal marina, 0,003 Kg de sal nitrificante, 0,006 Kg de pimentón dulce, 0,005 Kg de jerez y 0,001 Kg de ajo.

5

A continuación, se realiza una quinta etapa (5) de maceración durante siete días a una temperatura de 3°C.

10 Posteriormente, se realiza una sexta etapa (6) de introducción del producto macerado en una red de uso alimentario, para seguidamente ser colgadas para comenzar su proceso de secado con un tiempo estimado de cuarenta días.

Finalmente, se realiza una séptima etapa de envasado del producto en diversos formatos.

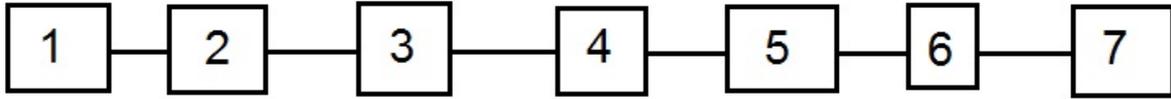
15 El producto cárnico obtenido, será el que se derive del empleo del procedimiento descrito anteriormente.

## REIVINDICACIONES

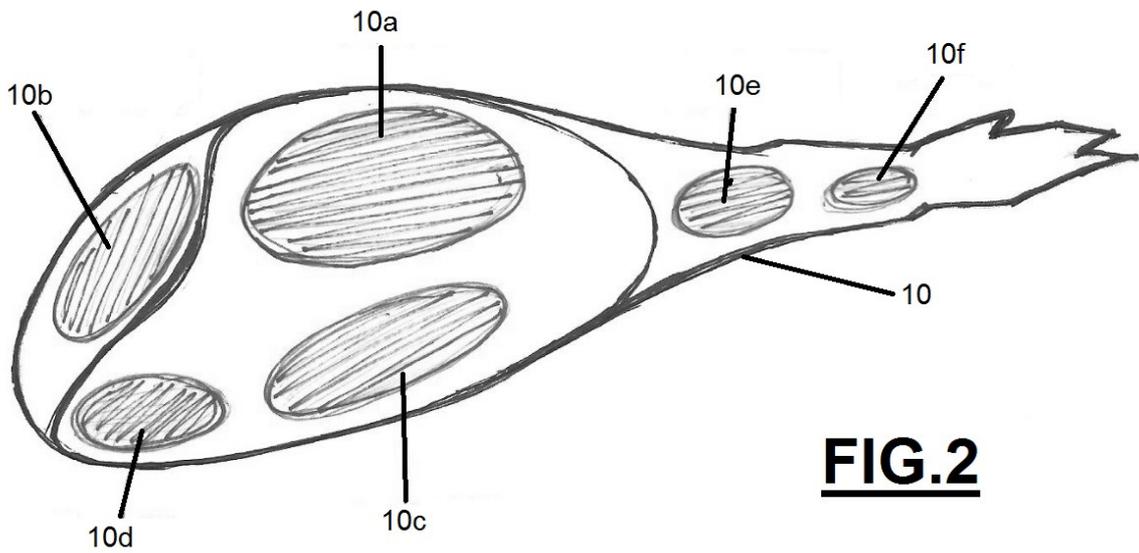
1.- Procedimiento de elaboración de un producto cárnico que comprende:

- 5 fresco;
- una primera etapa (1) de introducción de deshuesado de la pieza de jamón (10) en fresco;
  - una segunda etapa (2), de despiece de la pieza (10) prensada, extrayendo las partes correspondientes a la "maza" (10a), "contramaza" (10b), "babilla" (10c) y la "punta" (10d) del jamón (10); y que está **caracterizado porque** comprende
  - 10 - una tercera etapa (3) de limpieza de tocino de todas las partes obtenidas en la segunda etapa, dejando una fina capa de grasa en cada una de ellas;
  - una cuarta etapa (4) en que la carne empleada es salada y adobada en un bombo de nitrificación al que se le añaden para cada kilogramo de carne: 0,022 Kg de sal marina, 0,003 Kg de sal nitrificante, 0,006 Kg de pimentón dulce, 0,005 Kg de jerez y 0,001 Kg de ajo; y se deja adobar durante doce minutos;
  - 15 - una quinta etapa (5) de maceración durante siete días a una temperatura de 3°C;
  - una sexta etapa (6) de introducción del producto macerado en una red de uso alimentario, y posteriormente ser colgadas para comenzar su proceso de secado con un tiempo estimado de cuarenta días;
  - una séptima etapa de envasado del producto en diversos formatos.
- 20

2.- Producto cárnico obtenido de acuerdo con el procedimiento de la reivindicación 1 que comprende una carne de jamón adobada introducida en una red de uso alimentario.



**FIG.1**



**FIG.2**



- ②① N.º solicitud: 201630993  
 ②② Fecha de presentación de la solicitud: 21.07.2016  
 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	FR 2754148 A1 (AUDA RENE SIMON) 10/04/1998, Todo el documento; en particular, reivindicación.	1 y 2
A	DE 4122514 C1 11/03/1993, Todo el documento; en particular, reivindicaciones.	1 y 2
A	ES 2298097 A1 (BOAES HERNANDEZ-SONSECA JORDI BOADAS HERNANDEZ SONSECA JORDI) 01/05/2008, Todo el documento; en particular, reivindicaciones.	1 y 2
A	FR 2659195 A1 (LUC SA ETS USSELLOTS G) 13/09/1991, Página 1 completa.	1 y 2
A	CN 105455040 A (SOUTHEAST QIANSEN GREEN ECOLOGICAL IND DEV IND CO LTD) 06/04/2016, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Thomson Corp., Philadelphia, USA, [recuperado el 20/12/2016]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW 201640, N° DE ACCESO 2016-24497K.	1 y 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  
22.12.2016

Examinador  
A. Maquedano Herrero

Página  
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

**A23L13/40** (2016.01)

**A23L13/70** (2016.01)

**A23B4/027** (2006.01)

**A23B4/03** (2006.01)

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

A23B, 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, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 22.12.2016

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones 1-2	<b>SI</b>
	Reivindicaciones	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones 1-2	<b>SI</b>
	Reivindicaciones	<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. 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 un producto cárnico, cuya principal característica radica en el hecho de estar elaborado a partir de jamón crudo con una condimentación a base de sal, pimentón dulce ahumado, ajo y jerez.

El procedimiento incluye las siguientes etapas:

- Deshuesado de la pieza de jamón en fresco.
- Despiece del jamón.
- Limpieza del tocino.
- Adobado de la pieza con sal, nitritos, pimentón dulce ahumado, jerez y ajo.
- Maceración durante 7 días a 3º C.
- Secado del producto durante 40 días introducido en una red de uso alimentario.
- Envasado.

La solicitud reivindica asimismo el producto obtenido mediante este procedimiento. D01-D05 representan el estado de la técnica.

No se ha encontrado ningún procedimiento que incluya todas y cada una de las etapas reivindicadas en la solicitud.

Por otro lado, se estima que un experto en la materia no podría llegar de forma obvia al procedimiento de la solicitud a partir de lo ya conocido del estado de la técnica.

Lo referido en los dos últimos párrafos, se hace extensible al producto obtenido mediante el procedimiento reivindicado en la solicitud.

Por todo ello, se estima que las reivindicaciones 1-2 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.