(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 652 446**

(21) Número de solicitud: 201790026

(51) Int. Cl.:

A23J 3/22 (2006.01)
A23L 13/00 (2006.01)
A23L 13/60 (2006.01)
A23P 30/20 (2006.01)

(12) INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA R1

(22) Fecha de presentación:

08.12.2015

(30) Prioridad:

09.12.2014 US 62/089,539

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

02.02.2018

(88) Fecha de publicación diferida del informe sobre el estado de la técnica:
12.02.2018

(71) Solicitantes:

KRAFT FOODS GROUP BRANDS LLC (100.0%)
200 East Randolph Street, Suite 7600
60601 Chicago US

(72) Inventor/es:

PALMER, Andrew A. ;
WILKE, Daniel B.;
SCHNELL, Timothy D. y
GLYNN, Randall J.

(74) Agente/Representante:

DE ELZABURU MÁRQUEZ, Alberto

(54) Título: **PRODUCTOS DE TOCINO Y MÉTODOS DE ELABORACIÓN DE LOS MISMOS**

(57) Resumen:
Productos de tocino y métodos de elaboración de los mismos.
Se proporciona un análogo de tocino o un producto de tocino reconstruido con un primer componente con aproximadamente 42% de carne magra, tal como un músculo magro de cerdo y aproximadamente 58% de grasa y un segundo componente con al menos aproximadamente 85% de carne magra, tal como un músculo magro de cerdo. En el análogo, la proporción aproximada entre primer y segundo componente puede oscilar entre 35:65 y 65:35 y el porcentaje total aproximado de grasa entre 28% y 48%; la proporción aproximada entre primer y segundo componente puede también oscilar entre 25:75 y 75:25. Puede estar libre de aglutinantes de alginato y carne emulsificada. Los componentes pueden molturarse hasta un tamaño aproximado de 3,175 a 12,7 mm; se mezclan y curan separadamente y después se bombean conjuntamente en una porción marmoleada con apariencia de panceta, que puede rebanarse.

ES 2 652 446 R1

OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(21) N.º solicitud: 201790026

(22) Fecha de presentación de la solicitud: 08.12.2015

(32) Fecha de prioridad: **09-12-2014**

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

(51) **Int. Cl. :** Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	**(56) Documentos citados**	**Reivindicaciones afectadas**
X	US 4196222 A (CHENEY EARL J) 01/04/1980, todo el documento; en particular, columna 2, líneas 38 a 62; Ejemplos 1 a 9; reivindicaciones 1 a 20.	1-20
X	US 4305965 A (CHENEY EARL J) 15/12/1981, todo el documento; en particular, columna 1, líneas 14 a 22; Columna 2, líneas 11 a 31; reivindicaciones 1-16.	1-20
A	CA 1110102 A (BURNS FOODS LTD) 06/10/1981, Todo el documento; en particular, reivindicaciones 1 a 18.	1-20

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	**Examinador**	**Página**
31.01.2018	A. Maquedano Herrero	1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23J3/22 (2006.01)
A23L13/00 (2016.01)
A23L13/60 (2016.01)
A23P30/20 (2016.01)

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

A23J, A22C, A23L, A23P

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: 31.01.2018

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	1-20	**SI**
	Reivindicaciones		**NO**
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones		**SI**
	Reivindicaciones	1-20	**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 4196222 A (CHENEY EARL J)	01.04.1980
D02	US 4305965 A (CHENEY EARL J)	15.12.1981

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

La solicitud reivindica un producto análogo de tocino de panceta.
El producto está constituido por dos componentes que contienen carne (músculo magro de cerdo) y grasa en proporciones distintas. Mientras en el primer componente el contenido en grasa es superior al contenido en carne, en el segundo componente, la proporción es la inversa.

La solicitud reivindica asimismo un procedimiento para su obtención en el que se consigue un tocino de panceta reconstruido mediante el bombeo de carnes de distintas calidades y su posterior extrusión.

D01-D02 representan el estado de la técnica anterior.

D01 reivindica un procedimiento para la obtención de análogos de carne y de panceta, en el que se tritura grasa y carne y se extruye una mezcla de ambas para obtener el producto en cuestión.

D02 hace referencia a un análogo de panceta reconstruido a partir de distintos cortes de carne y grasa.

D01 y D02 no anticipan el contenido en magro de cerdo de la solicitud ni el tamaño de las piezas ni sus proporciones en grasa y carne en las reivindicaciones independientes 1, 8, 11 y 19 por lo que estas reivindicaciones serían nuevas. De este modo, las reivindicaciones dependientes 2-7, 9-10 y 12-18 también serían nuevas.

El objeto de la invención de las reivindicaciones independientes 1, 8, 11 y 19 sin embargo, carecería de actividad inventiva. El problema técnico planteado tanto por la solicitud como por D01 y D02 parece ser la obtención de un análogo de panceta similar a ésta en apariencia y textura. La única característica técnica que podría considerarse una diferencia significativa entre el estado de la técnica anterior y la solicitud sería la recogida en la reivindicación dependiente 4: que el producto análogo de panceta se encuentre libre de al menos aglutinantes de alginato o de carne emulsificada. Sin embargo, esta exclusión de aglutinantes de alginato y/o de carne emulsificada no parece ser obvia en el contenido de ninguna de las reivindicaciones 1-20. A su vez, esta exclusión de aglutinantes de alginato/carne emulsificada no parece estar sustentada por ningún tipo de ensayo o prueba a lo largo de la descripción.

Por último, no aparenta existir una relación clara entre las características técnicas de la reivindicaciones independientes 1, 8, 11 y 19 y el efecto técnico conseguido al obtener un análogo de panceta libre de aglutinantes de alginato o de carne emulsificada.

Por todo ello, se considera que un experto en la materia podría llegar aplicando sus conocimientos técnicos generales a partir de lo revelado en D01 y D02 a lo reivindicado en las reivindicaciones independientes 1, 8, 11 y 19.

Las reivindicaciones dependientes 2-7, 9-10 y 12-18 no parecen contener características técnicas tales que impliquen un esfuerzo inventivo.

Por todo ello, se estima que las reivindicaciones 1-20 de la solicitud cumplen los requisitos de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986, pero no los de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986.