(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 655 488**

(21) Número de solicitud: 201631110

(51) Int. CI.:

A23L 13/20 (2006.01)
A23L 17/40 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE PATENTE A1

(22) Fecha de presentación:

19.08.2016

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

20.02.2018

(71) Solicitantes:

FERNÁNDEZ ALEGRE, Laurentino (100.0%)
Corpus Christi, 505
24282 FERRAL DEL BERNESGA (León) ES

(72) Inventor/es:

FERNÁNDEZ ALEGRE, Laurentino

(74) Agente/Representante:

CABALLERO OBLANCA, Mariano Miguel

(54) Título: **FIAMBRE A BASE DE CARETA DE CERDO Y PROCESO DE ELABORACIÓN**

(57) Resumen:

Fiambre a base de careta de cerdo y proceso de elaboración, comprendiendo careta de cerdo, gambas, ajo y perejil en las siguientes etapas: limpiar las caretas y eliminar grasas e impureza; cocer las caretas dos horas a fuego muy lento; trocear en dados de centímetro; mezclar durante una hora y conseguir una masa homogénea; saltear las gambas con el ajo y el perejil, media hora a fuego lento; mezclar caretas y gambas salteadas, añadiendo caldo de cocción, dos horas en amasadora, hasta conseguir ligado homogéneo; introducir en moldes y enfriar en cámara 24 horas a temperatura constante de 3-4 grados; y luego se somete a proceso de salado mediante salazón seca o en salmuera saturada. Opcionalmente se añaden especias y aditivos.

ES 2 655 488 A1

FIAMBRE A BASE DE CARETA DE CERDO Y PROCESO DE ELABORACIÓN

D E S C R I P C I Ó N

OBJETO DE LA INVENCIÓN

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un fiambre a base de careta de cerdo y a su proceso de elaboración, el cual se describirá en detalle más adelante y supone una destacable novedad en el estado actual de la técnica.

Más concretamente, el objeto de la invención se centra en un fiambre elaborado a base de careta o morro de cerdo que, de manera totalmente innovadora, incorpora además, como ingredientes principales, gambas y ajo, y que, gracias a un particular proceso de elaboración constituye un producto nuevo que difiere notablemente de los tradicionales ya conocidos, dándole un sabor, olor y textura nuevos y agradables al paladar.

CAMPO DE APLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria alimentaria, centrándose concretamente en el ámbito de la elaboración de fiambres y embutidos.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, si bien se conocen algunos tipos de fiambre elaborados con careta de cerdo, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ninguno que presente unas características, en cuanto a ingredientes y etapas de elaboración iguales o semejantes a las que presenta el que aquí se preconiza, según se reivindica.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCIÓN

Así, el fiambre a base de careta de cerdo y a su proceso de elaboración que la invención propone se configura como una novedad dentro de su campo de aplicación, estando los detalles caracterizadores que lo distinguen convenientemente recogidos en las

reivindicaciones finales que acompañan a la presente descripción.

De manera concreta, lo que la invención propone, como se ha apuntado anteriormente, es un producto alimentario consistente en un fiambre elaborado a base de careta o morro de cerdo, el cual, además de la careta en sí, comprende, como ingredientes esenciales, gambas, que preferentemente serán frescas, ajo natural, es decir, en crudo, así como, perejil fresco y, preferentemente, también sal marina.

Con ello, el proceso de elaboración del fiambre comprende las siguientes etapas:

- Se limpian las caretas de cerdo y se eliminan las partes grasas, muy minuciosamente, hasta quedar completamente libres de cualquier impureza tales como pelos.

- Posteriormente, se ponen a cocer las caretas de cerdo, en una olla con agua, sal y, opcionalmente, un preparado de especias y aditivos, tales como: maltodextrina de maíz, nitrito sódico E-250 y carmín E-120, durante dos horas a fuego muy lento.

- Una vez cocidas las caretas, se escurren y se trocean en porciones pequeñas, aproximadamente con un tamaño semejante a dados de un centímetro.

- Después, se mezclan durante una hora aproximadamente hasta conseguir una masa homogénea.

- Paralelamente al proceso anterior, se saltean las gambas con el ajo y el perejil, proceso que dura más o menos media hora a fuego lento.

- A continuación, se mezclan las caretas de cerdo cocidas con las gambas salteadas, añadiendo especias y aditivos tales como gelatina, fécula de patata, polifosfato sódico, ascorbato sódico E-301, glutamato monosódico E-621, citrato trisódico E-331, Carmín E-120 y una pequeña cantidad de caldo de cocción de las caretas, proceso que se lleva a cabo durante dos horas en amasadora, hasta conseguir un ligado homogéneo de textura muy suave.

- Seguidamente, se traslada la masa obtenida a bolsas de cocción y se introduce en moldes, dejándolo enfriar en cámara frigorífica unas 24 horas a temperatura constante de 3-4

grados.

- Una vez transcurrido ese tiempo, donde se deposita en una cámara frigorífica durante otras 24 horas, se consigue un producto compacto y suave a la vez con textura ligera, un sabor no definido pero muy agradable, nada brusco, bajo en sal, como resultante de su composición y proceso al mezclar los productos anteriormente descritos.

- Finalmente, transcurrido el tiempo de enfriamiento en cámara frigorífica, el producto, preferentemente se somete a proceso de salado, bien con salazón seca o en salmuera saturada, durante un periodo de 24 horas.

El producto final es un fiambre novedoso y totalmente diferente a los existentes en el mercado.

Más específicamente, para elaborar 1 Kilogramo de producto, los ingredientes se incorporan en las cantidades siguientes:

careta de cerdo.....entre 800 y 900 gramos
gambas..... entre 100 y 150 gramos
ajo..... unos 25 gramos o dos dientes
perejil..... entre 2 y 3 gramos
sal..... unos 25 gramos

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, 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.

R E I V I N D I C A C I O N E S

1.- FIAMBRE A BASE DE CARETA DE CERDO, **caracterizado** por comprender como ingredientes, además de careta de cerdo, gambas, ajo y perejil.

2.- FIAMBRE A BASE DE CARETA DE CERDO, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque para elaborar 1 Kilogramo de producto, los ingredientes se incorporan en las cantidades siguientes:

careta de cerdo.....entre 800 y 900 gramos
gambas..... entre 100 y 150 gramos
ajo..... unos 25 gramos o dos dientes
perejil..... entre 2 y 3 gramos

3.- FIAMBRE A BASE DE CARETA DE CERDO, según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque además incorpora sal marina.

4.- FIAMBRE A BASE DE CARETA DE CERDO, según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado** porque además incorpora especias y aditivos de entre gelatina, fécula de patata, polifosfato sódico, ascorbato sódico E-301, glutamato monosódico E-621, citrato trisódico E-331, maltodextrina de maíz, nitrito sódico E 250 y carmín E120.

5.-PROCESO DE ELABORACIÓN de un fiambre a base de careta de cerdo como el descrito en las reivindicaciones 1 a 4, **caracterizado** por comprender las siguientes etapas:

- limpiar las caretas de cerdo y eliminar las partes grasas e impureza,

- cocer las caretas de cerdo en agua, durante dos horas a fuego muy lento,

- trocear las caretas cocidas y escurridas en porciones pequeñas, aproximadamente dados de un centímetro,

- mezclar durante una hora aproximadamente hasta conseguir una masa homogénea,

- paralelamente al proceso anterior, saltear las gambas con el ajo y el perejil, durante media

hora a fuego lento,

- mezclar las caretas de cerdo cocidas con las gambas salteadas, añadiendo una pequeña cantidad de caldo de cocción de las caretas, durante dos horas en amasadora, hasta conseguir un ligado homogéneo de textura suave.

- trasladar la masa obtenida a bolsas de cocción e introducir en moldes y dejar enfriar en cámara frigorífica 24 horas a temperatura constante de 3-4 grados.

6.-PROCESO DE ELABORACIÓN, según la reivindicación 5, **caracterizado** porque, las caretas de cerdo se cuecen en con sal y un preparado de especias y aditivos que comprende maltodextrina de maíz, nitrito sódico E-250 y carmín E-120.

7.-PROCESO DE ELABORACIÓN, según la reivindicación 5 ó 6, **caracterizado** porque, en la fase de mezclar las caretas de cerdo cocidas con las gambas salteadas, se añaden especias y aditivos escogidos en entre gelatina, fécula de patata, polifosfato sódico, ascorbato sódico E-301, glutamato monosódico E-621, citrato trisódico E-331, Carmín E-120.

8.-PROCESO DE ELABORACIÓN, según cualquiera de las reivindicaciones 5 a 7, **caracterizado** porque, transcurrido el tiempo de enfriamiento en cámara frigorífica, el producto se somete a proceso de salado durante un periodo de 24 horas.

9.-PROCESO DE ELABORACIÓN, según la reivindicación 8, **caracterizado** porque el producto se somete a proceso de salado mediante salazón seca.

10.-PROCESO DE ELABORACIÓN, según la reivindicación 8, **caracterizado** porque el producto se somete a proceso de salado en salmuera saturada.

OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(21) N.º solicitud: 201631110

(22) Fecha de presentación de la solicitud: 19.08.2016

(32) Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

(51) **Int. Cl. :** ***A23L13/20*** (2016.01)
A23L17/40 (2016.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	(56) **Documentos citados**	**Reivindicaciones afectadas**
X	RECETA DE MANITAS DE CERDO RELLENAS DE LANGOSTINOS. 2006 [en línea][recuperado el 31/08/2017]. Recuperado de Internet <URL: https://www.recetasgratis.net/Receta-de-Manitas-cerdo-rellenas-langostinos-receta-209>	1-3, 5
A	CN 104719980 A (QUINGDAO XIUXIAN FOODS CO LTD) 24/06/2015, Resumen de la base de datos EPODOC. Recuperado de EPOQUE el 04/09/2017 Nº acceso CN-201310718716-A	1, 3-4
A	RU 2013128101 A (UNIV SARATOV STATE AGRARIAN INST) 27/12/2014, Resumen de la base de datos WPI. Recuperado de EPOQUE el 04/09/2017 Nº acceso 2015-41128U; DW201549	1, 3, 5
A	CN 1161805 A (SHI Y) 15/10/1997, Resumen de la base de datos WPI. Recuperado de EPOQUE el 04/09/2017 Nº acceso 2003-121495; DW 200312	1-2
A	CN 104223193 A (JIANG W) 24/12/2014, Resumen de la base de datos WPI. Recuperado de EPOQUE el 04/09/2017 Nº acceso 2015-11722M; DW 201512	1-2
A	SU 396106 A (ATLANTIC FISHERY OCEANOG) 18/12/1973, Resumen de la base de datos WPI. Recuperado de EPOQUE EL 05/09/2017 nº acceso 1974-49761V; DW 197427	1

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**
08.09.2017	**I. Galíndez Labrador**	1/4

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

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, FSTA

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 08.09.2017

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	1-10	**SI**
	Reivindicaciones		**NO**
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	4, 6-10	**SI**
	Reivindicaciones	1-3, 5	**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	RECETA DE MANITAS DE CERDO RELLENAS DE LANGOSTINOS. [en línea] [recuperado el 31/08/2017]. Recuperado de Internet <URL: https://www.recetasgratis.net/Receta-de-Manitas-cerdo-rellenas-langostinos-receta-209>	2006
D02	CN 104719980 A (QUINGDAO XIUXIAN FOODS CO LTD)	24.06.2015
D03	RU 2013128101 A (UNIV SARATOV STATE AGRARIAN INST)	27.12.2014
D04	CN 1161805 A (SHI Y)	15.10.1997
D05	CN 104223193 A (JIANG W)	24.12.2014
D06	SU 396106 A (ATLANTIC FISHERY OCEANOG)	18.12.1973

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 D1 citado en el Informe de Búsqueda Internacional divulga una receta de manitas de cerdo con langostinos que incorpora más ingredientes que los citados especialmente en las reivindicaciones 1 a 3 de la solicitud analizada, siendo las diferencias, tanto en el producto como en su procedimiento de obtención (reivindicación 5) el rebozado con pan rallado y el acompañamiento de una salsa en el caso de D1. No se considera, sin embargo, que dichas diferencias, evidentes para el experto en la materia, aporten ninguna ventaja técnica o efecto técnico inesperado, razón por la cual se estima que las reivindicaciones 1 a 3 y 5 carecen de Actividad Inventiva, en el sentido del artículo 8 de la Ley 11/86 de Patentes.

El documento D2 describe un embutido cuyo componente mayoritario es el pescado, seguido del cerdo, entrando también a formar parte de la composición algunos ingredientes utilizados en la solicitud a estudio.

El documento D3 se refiere a un embutido cuyo componente mayoritario, al igual que en el caso anterior, es el pescado, seguido del cerdo y a su procedimiento de preparación, una de cuyas etapas es la de ahumado, de la que carece la solicitud a estudio.

El documento D4 tiene por objeto una salchicha de cerdo, ternera o pollo a la que se añade un 3-30% de gamba seca.

El documento D5 hace referencia a una salchicha compuesta mayoritariamente de un 35-50% de calamar y almeja y de un 55-90% de cerdo, junto con otros ingredientes.

Finalmente, el documento D6 divulga una salchicha a base carne de pescado y ballena junto con cerdo y especias.

Los documentos D2 a D6 representan el Estado General de la Técnica anterior.

A la vista del Estado de la Técnica mencionado, se estima que las reivindicaciones 1-10 de la solicitud analizada cumplen con el requisito de Novedad, en el sentido del artículo 6 de la Ley 11/86 de Patentes.