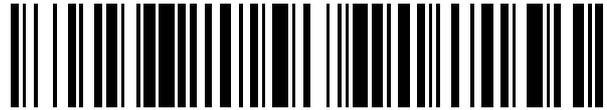


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 684 751**

21 Número de solicitud: 201700414

51 Int. Cl.:

A23L 13/20 (2006.01)

A23L 13/40 (2006.01)

A22C 11/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

30.03.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

04.10.2018

71 Solicitantes:

INDUSTRIAS CÁRNICAS FERNÁNDEZ S.L.
(100.0%)

Cañada de Recueros, 13
28946 Fuenlabrada (Madrid) ES

72 Inventor/es:

FERNÁNDEZ MORENO, Tomás

74 Agente/Representante:

DONOSO ROMERO, José Luis

54 Título: **Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo y fiambre obtenido por dicho procedimiento**

57 Resumen:

Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo, que comprende:

- cocer orejas de cerdo peladas y lavadas, y dejar enfriar mediante un primer enfriamiento,
- cortar las orejas,
- calentar las orejas cortadas hasta templado,
- amasar las orejas cortadas y templadas,
- embutir la masa obtenida en tripa y cerrar las tripas,
- escaldar la masa embutida, y
- dejar enfriar mediante un segundo enfriamiento.

La invención también se refiere al fiambre obtenido por dicho procedimiento.

ES 2 684 751 A1

DESCRIPCIÓN

Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo y fiambre obtenido por dicho procedimiento.

5

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo, y al fiambre obtenido por dicho procedimiento.

10

Antecedentes de la invención

En la actualidad se conoce un preparado a base de oreja de cerdo, denominado minutejo, que comprende la cocción de orejas enteras de cerdo y su prensado y enfriado para agruparlas, y posteriormente se introducen en bolsas retráctiles que se tratan con calor para producir el retractilado y mantener el agrupamiento de las orejas. Este preparado tiene el inconveniente de que se desagrega si se prepara con calor. Por dicha razón si se desea lonchearlas hay que lonchear antes, y después envasar en bolsas de vacío.

15

Descripción de la invención

El procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo de la invención consigue un fiambre apto para ser preparado con calor (plancha, horno) sin desagregarse y mejorando sus condiciones de durabilidad, pudiendo ser loncheado en el momento de preparación.

25

De acuerdo con la invención, el procedimiento en su definición más genérica comprende:

30

- Cocer orejas de cerdo peladas y lavadas, y dejar enfriar mediante un primer enfriamiento.
- Cortar las orejas.
- Calentar las orejas cortadas hasta templado.
- Amasar las orejas cortadas y templadas.
- Embutir la masa obtenida en tripas y cerrar las tripas.
- Escaldar la masa embutida.
- Dejar enfriar mediante un segundo enfriamiento.

35

40

Una vez finalizado lo anterior, el producto se puede etiquetar y almacenar.

45

De esta forma el producto obtenido no se desagrega con el calor si se prepara dejando tostarse sus caras.

50

La invención abarca también al fiambre obtenido según el procedimiento, el cual comprende las orejas de cerdo peladas, prelavadas, cortadas, agrupadas mediante cocción y embutidas.

Descripción de una realización práctica de la invención

El procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo de la invención comprende:

- 5
- Cocer orejas de cerdo peladas y lavadas, y dejar enfriar mediante un primer enfriamiento.
 - Cortar las orejas.

10

 - Calentar las orejas cortadas hasta templado.
 - Amasar las orejas cortadas y templadas.

15

 - Embutir la masa obtenida en tripa (artificial idealmente) y cerrar las tripas, (idealmente mediante grapado).
 - Escaldar la masa embutida.

20

 - Dejar enfriar mediante un segundo enfriamiento.

Preferentemente el pelado de las orejas se realiza mediante quemado a fuego (mediante chamuscadora por ejemplo) por un tiempo comprendido entre 3 y 7 segundos (idealmente 5 segundos). Por su parte, el lavado de las orejas se realiza con agua potable (procedente de la red de abastecimiento si es potable por ejemplo) por un tiempo de diez minutos.

25

De forma preferente la cocción de las orejas se realiza en marmita a temperatura de 90-110 centígrados durante un tiempo comprendido entre 1,5 horas y 2,5 horas, con adición de sal al gusto; e idealmente dicha cocción se realiza a temperatura de 100 grados centígrados durante un tiempo de dos horas. Igualmente el calentamiento posterior de las orejas cortadas hasta templado se realizará mediante inmersión en agua en marmita durante unos 15 min a 96 grados centígrados aproximadamente.

30

Por su parte, el primer enfriamiento de las orejas tiene una duración mínima de 24 horas.

35

Para conseguir un cortado homogéneo de las orejas, dicho cortado de las orejas se realiza preferentemente mediante máquina cortadora de dados (aunque también puede hacerse mediante picadora), mientras que el amasado de las orejas cortadas y templadas se realiza por tiempo mínimo de cinco minutos para conseguir un buen ablandamiento, y mezcla si además se añaden aditivos.

40

Precisamente se ha previsto una etapa opcional de adición de aditivos, la cual se realizaría de forma preferente previamente al amasado. Dicha etapa de adición de aditivos comprendería la adición de:

45

- Nitritos, con una proporción comprendida entre 1 y 3 gr/kg.
- Acetato de sodio, con una proporción comprendida entre 1 y 3 gr/kg.

50

- Ajo, con una proporción comprendida entre 2 y 6 gr/Kg.
- Perejil, con una proporción comprendida entre 2 y 6 gr/Kg.

Y más concretamente, dentro de estos rangos, comprendería la adición de:

- Nitritos, con una proporción de 2 gr/kg.
- Acetato de sodio, con una proporción de 2 gr/Kg.

- 5
- Ajo, con una proporción de 4 gr/ Kg.
 - Perejil, con una proporción de 4 gr/ Kg.

10 En general pueden utilizarse infinidad de aditivos, que pueden ser introducidos en esta fase o en cualquier otra.

15 Opcionalmente, antes del escaldado se pueden introducir las orejas embutidas en moldes (de acero inoxidable idealmente) para conseguir formas por ejemplo prismáticas adaptadas a los cortes de panes de molde, o puede dejar en el formato original (o sea cilíndrico), procediendo a desmoldear después del segundo enfriamiento en el primer caso. El molde puede tener dimensiones de 11x11 o cualquier otro tamaño. Igualmente la tripa a utilizar para embutir puede ser de diferentes tamaños.

20 El escaldado se realiza preferentemente en caldera hasta que el producto consiga una temperatura de 70 grados centígrados en su médula, para pasteurizar el fiambre. Dicho escaldado en caldera se realiza idealmente con una duración de 1,5 horas a temperatura de 75 grados centígrados.

25 Por su parte, el segundo enfriamiento tiene una duración de, al menos, un día a temperatura comprendida entre +1 y +16 grados centígrados, y tras el mismo se puede almacenar el producto terminado, idealmente a temperatura comprendida entre +1 y +5 grados centígrados.

30 En cuanto al fiambre obtenido, comprende orejas de cerdo peladas, prelavadas, cortadas, agrupadas mediante cocción y embutidas, pudiendo comprender aditivos seleccionados entre:

- Nitritos, con una proporción comprendida entre 1 y 3 gr/kg.
- Acetato de sodio, con una proporción comprendida entre 1 y 3 gr/kg.
- Ajo, con una proporción comprendida entre 2 y 6 gr/Kg.
- Perejil, con una proporción comprendida entre 2 y 6 gr/Kg.

40 Y ajustando más estos rangos, seleccionados entre:

- Nitritos, con una proporción de 2 gr/kg.
- Acetato de sodio, con una proporción de 2 gr/kg.
- Ajo, con una proporción de 4 gr/ Kg.
- Perejil, con una proporción de 4 gr/ Kg.

50 Indicar que el procedimiento y el fiambre de la invención se puede hacer solo con oreja, pero también se puede mezclar con oídos de cerdo e incluso con morros de cerdo; de esta manera se abarata el producto, dejando claro en el etiquetado que el ingrediente mayoritario es la oreja por ejemplo un 80% oreja y un 20% de morro, ambos en peso.

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como la manera de realizarse en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren el principio fundamental.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo **caracterizado porque** comprende:
- Cocer orejas de cerdo peladas y lavadas, y dejar enfriar mediante un primer enfriamiento.
 - Cortar las orejas.
 - 10 - Calentar las orejas cortadas hasta templado.
 - Amasar las orejas cortadas y templadas.
 - 15 - Embutir la masa obtenida en tripa y cerrar las tripas.
 - Escaldar la masa embutida.
 - Dejar enfriar mediante un segundo enfriamiento.
- 20 2. Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo según reivindicación 1 **caracterizado porque** además de orejas de cerdo comprende oídos de cerdo y/o morros de cerdo.
- 25 3. Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo según reivindicación 2 **caracterizado porque** comprende una proporción de 80% oreja en peso y 20% de oídos de cerdo y/o morros de cerdo en peso.
- 30 4. Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** el pelado de las orejas se realiza mediante quemado a fuego por un tiempo comprendido entre 3 y 7 segundos.
- 35 5. Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** el lavado de las orejas se realiza con agua potable por un tiempo de diez minutos.
- 40 6. - Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** la cocción de las orejas se realiza a temperatura de 90-110 centígrados durante un tiempo comprendido entre 1,5 horas y 2,5 horas, con adición de sal.
- 45 7. Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo según reivindicación 6 **caracterizado porque** la cocción de las orejas se realiza a temperatura de 100 grados centígrados durante un tiempo de dos horas.
- 50 8. Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** el primer enfriamiento de las orejas tiene una duración mínima de 24 horas.
9. Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** el cortado de las orejas se realiza mediante máquina cortadora de dados.

10. Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** el calentamiento de las orejas cortadas hasta templado se realiza mediante inmersión en agua.
- 5 11. Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo según reivindicación 10 **caracterizado porque** el calentamiento de las orejas cortadas hasta templado se realiza mediante inmersión en agua durante 15 min a 96 grados centígrados.
- 10 12. Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** el amasado de las orejas cortadas y templadas se realiza por tiempo mínimo de cinco minutos.
- 15 13. Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** previamente al amasado comprende una etapa de adición de aditivos.
14. Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo según reivindicación 13 **caracterizado porque** la etapa de adición de aditivos comprende la adición de:
- 20 - Nitritos, con una proporción comprendida entre 1 y 3 gr/kg.
- Acetato de sodio, con una proporción comprendida entre 1 y 3 gr/kg.
- 25 - Ajo, con una proporción comprendida entre 2 y 6 gr/Kg.
- Perejil, con una proporción comprendida entre 2 y 6 gr/Kg.
15. Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo según reivindicación 14 **caracterizado porque** la etapa de adición aditivos comprende la adición de:
- 30 - Nitritos, con una proporción de 2 gr/kg.
- Acetato de sodio, con una proporción de 2 gr/kg.
- 35 - Ajo, con una proporción de 4 gr/ Kg.
- Perejil, con una proporción de 4 gr/ Kg.
- 40 16. Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** antes del escaldado se introducen las orejas embutidas en moldes, y se desmoldan después del segundo enfriamiento.
- 45 17. Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** el escaldado se realiza en caldera hasta que el producto consiga una temperatura de 70 grados centígrados en su médula.
18. Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo según reivindicación 17 **caracterizado porque** el escaldado se realiza en caldera con una duración de 1,5 horas a temperatura de 75 grados centígrados.
- 50 19. Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** el segundo enfriamiento tiene una duración de, al menos, un día a temperatura comprendida entre +1 y +16 grados centígrados.

20. Procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** tras el segundo enfriamiento se almacena el producto terminado a temperatura comprendida entre +1 y +5 grados centígrados.
- 5 21. Fiambre a base de oreja de cerdo **caracterizado porque** comprende orejas de cerdo peladas, prelavadas, cortadas, agrupadas mediante cocción y embutidas.
22. Fiambre a base de oreja de cerdo según reivindicación 21 **caracterizado porque** además de orejas de cerdo comprende oídos de cerdo y/o morros de cerdo.
- 10 23. Fiambre a base de oreja de cerdo según reivindicación 22 **caracterizado porque** comprende una proporción de 80% oreja en peso y 20% de oídos de cerdo y/o morros de cerdo en peso.
- 15 24. Fiambre a base de oreja de cerdo según cualquiera de las reivindicaciones 21 a 23 **caracterizado porque** comprende aditivos seleccionados entre:
- Nitritos, con una proporción comprendida entre 1 y 3 gr/kg.
- 20
- Acetato de sodio, con una proporción comprendida entre 1 y 3 gr/kg.
 - Ajo, con una proporción comprendida entre 2 y 6 gr/Kg.
 - Perejil, con una proporción comprendida entre 2 y 6 gr/Kg.
- 25
25. Fiambre a base de oreja de cerdo según reivindicación 24 **caracterizado porque** comprende aditivos seleccionados entre:
- Nitritos, con una proporción de 2 gr/kg.
- 30
- Acetato de sodio, con una proporción de 2 gr/kg.
 - Ajo, con una proporción de 4 gr/ Kg.
- 35
- Perejil, con una proporción de 4 gr/ Kg.



- ②① N.º solicitud: 201700414
②② Fecha de presentación de la solicitud: 30.03.2017
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A X	"LA MÁQUINA DEL TIEMPO. FIAMBRE DE OREJA DE CERDO", (http://lamaquinadel tiempo.es/fiambre-de-oreja-de-cerdo/), disponible desde el 17/02/2013	1-20 21-25
A X	"EL PUCHERO DE LA BRUJA. FIAMBRE DE CABEZA DE CERDO", (http://elpucherodelabruja.blogspot.com.es/2017/03/fiambre-o-queso-de-cabeza-de-cerdo.html), disponible desde el 6/03/2017	1-20 21-25
A	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO. OREJA DE CERDO COCIDA, ROYAL CHEF. 04/04/2016	1-25
A	CN 106509662 A (ANHUI XINMENGXIANG FOOD CO LTD), 22/03/2017. Resumen WPI-AN: 2017-21294G	1-25
A	CN 101653267 A (TAIXIANG GROUP TECHNOLOGY DEV) 24/02/2010. Resumen WPI-AN: 2010-C52690	1-25

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
13.11.2017

Examinador
M. L. Contreras Beramendi

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23L13/20 (2016.01)

A23L13/40 (2016.01)

A22C11/00 (2006.01)

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

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, WPI, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 13.11.2017

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-25	SI
	Reivindicaciones -----	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-20	SI
	Reivindicaciones 21-25	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	LA MÁQUINA DEL TIEMPO. FIAMBRE DE OREJA DE CERDO	17/02/2013
D02	EL PUCHERO DE LA BRUJA. FIAMBRE DE CABEZA DE CERDO	6/03/2017

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

De los documentos citados en el Informe sobre el Estado de la Técnica, el documento "LA MÁQUINA DEL TIEMPO. FIAMBRE DE OREJA DE CERDO" (D01) se considera el más cercano a la invención reivindicada; sin embargo se han encontrado entre ambos documentos las diferencias que se detallan a continuación:

Reivindicación 1

D01 divulga el procedimiento de preparación de un fiambre a base de oreja de cerdo que comprende las siguientes etapas:

- Cortar la oreja en trozos
- Cocer la oreja en agua hirviendo 10 minutos
- Hervir la oreja en olla rápida 20 minutos, con hueso, ajo, apio, tomillo, laurel, pimienta negra, patata y sal
- Dejar enfriar
- Colocar la oreja en un taper
- Rellenar con caldo de cocción y cerrar
- Meter en el frigorífico

La invención de la solicitud se diferencia de D01 en los siguientes puntos:

- Primero se cuece y luego se corta
- Se calienta la oreja en lugar de hervirla
- Se amasa la oreja y se embute en tripas en lugar de colocarla en un taper
- Se escaldan la masa embutida

Por tanto, son diferentes métodos de preparar el fiambre a base de oreja, y aunque se han encontrado en el estado de la técnica otros documentos que describen procedimientos de preparación de fiambre de oreja de cerdo, se considera que para el experto en la materia no sería evidente llegar al procedimiento de la solicitud para obtener el fiambre de oreja de cerdo, y por tanto, la reivindicación 1 cumpliría con los requisitos de novedad y actividad inventiva (Art. 6.1 y 8.1 Ley de Patentes 11/1986).

Reivindicaciones 2 a 20

Definen detalles de las etapas de preparación citadas en la reivindicación 1, por lo que al ser reivindicaciones dependientes de la primera, también éstas dispondrían de novedad y de actividad inventiva (Arts. 6 y 8.1 de la LP 11/1986).

Reivindicación 21

D01 divulga un fiambre a base de oreja de cerdo que comprende orejas de cerdo cortadas, cocidas y embutidas en un taper. Asimismo, D02 divulga un fiambre a base de oreja de cerdo que comprende orejas de cerdo prelavadas, cortadas, cocidas y embutidas. Y se han encontrado en el estado de la técnica documentos que detallan cómo antes de lavar y tratar las orejas de cerdo éstas se pelan, por tanto, para el experto en la materia sería evidente pelar las orejas antes de lavarlas y por consiguiente, se considera que esta reivindicación no tendría actividad inventiva (8.1 de la LP 11/1986).

Reivindicación 22

El fiambre divulgado en el documento D02 comprende morros de cerdo, por lo tanto, esta reivindicación también carece de actividad inventiva.

Reivindicaciones 23 a 25

Detallan cantidades o proporciones de ingredientes y aditivos utilizados habitualmente en los fiambres de cerdo, además, se considera que la selección de dichas composiciones son alternativas a las que podría llegar el experto en la materia sin necesidad de esfuerzo inventivo y sin obtener un efecto técnico sorprendente, por lo que estas reivindicaciones no cumplirían con el requisito de actividad inventiva.

En conclusión, a la vista del estado de la técnica considerado, se deduce que las reivindicaciones 1 a 20 de la solicitud cumplirían con los requisitos de novedad y actividad inventiva (Arts. 6 y 8.1 de la LP 11/1986), mientras que las reivindicaciones 21 a 25 no cumplirían el requisito de actividad inventiva (Art. 8.1 de la LP 11/1986).