

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 551 656**

21 Número de solicitud: 201430725

51 Int. Cl.:

A23L 1/317 (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

19.05.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

20.11.2015

Fecha de la concesión:

30.05.2016

45 Fecha de publicación de la concesión:

06.06.2016

73 Titular/es:

**CAYDESA CARNES, S.A. (100.0%)
Pol. Ind. Nueva Montaña s/n
39011 SANTANDER (Cantabria) ES**

72 Inventor/es:

DEL CAMPO SOMAZA , Carlos

74 Agente/Representante:

JAVIER SÁNCHEZ, Elena

54 Título: **HAMBURGUESA RELLENA**

57 Resumen:

Hamburguesa rellena, formada por cuerpo que comprende una masa exterior (1) cuyo ingrediente principal es carne de pato picada, determinando una configuración anular, y una masa interior (2) de foie-gras que llena el hueco interior de la configuración anular formada por la masa exterior (1).

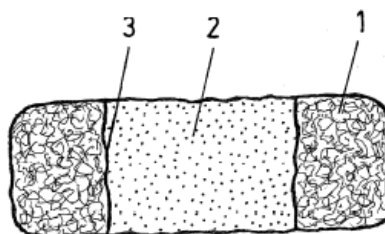


Fig.2

ES 2 551 656 B1

DESCRIPCIÓN

HAMBURGUESA RELLENA

5 Sector de la técnica

La presente invención está relacionada con los productos alimenticios que se presentan en forma de hamburguesa, proponiendo un producto de este tipo con una formación y una composición que le hacen característico frente a los productos conocidos del mismo tipo, dotándole de unas características organolépticas particularmente significativas respecto de dichos productos conocidos del mismo tipo.

Estado de la técnica

15 En el campo de la alimentación es conocida la presentación de productos en forma de hamburguesas, es decir una torta discoidal formada por una masa de carne picada mezclada con ingredientes de saborización y compactación, como grasa, especias, huevo, etc.

20 La gran aceptación de este tipo de productos y su multitudinario consumo, han llevado a diversidad de desarrollos orientados a obtener presentaciones y composiciones diferentes, con el fin de obtener productos que puedan resultar estética y organolépticamente atractivos para los consumidores y mejorar la preferencia con respecto a otros productos semejantes.

25 Los desarrollos convencionales al respecto, se han basado en la utilización de mezclas de carnes diferentes, variando las proporciones, en combinación con el acompañamiento de productos accesorios independientes, como salsas, verduras, queso, etc., formando a su vez combinaciones variables de los mismos para formar un acompañamiento del producto principal de tipo hamburguesa.

30 Existe sin embargo también en la práctica de preparación de alimentos, la elaboración de productos rellenos con porciones o masas de otros productos que quedan integrados dentro del producto principal sin formar una mezcla con el mismo, obteniéndose combinaciones de productos independientes unidos, cuyos sabores se mantienen aislados, para mezclarse en el consumo de una forma que se potencian entre sí dando lugar a resultados que pueden mejorar considerablemente las cualidades organolépticas individuales de los productos

separados. Particularidad ésta que no se ha desarrollado de una manera práctica en relación con los productos de tipo hamburguesa.

Objeto de la invención

5

De acuerdo con la invención se propone un producto de tipo hamburguesa, con unas características de formación que le confieren un aspecto y unas cualidades organolépticas que le particularizan respecto de los productos existentes del mismo tipo.

10

Este producto objeto de la invención comprende un cuerpo formado por una masa que contiene carne de pato picada como ingrediente principal, presentando dicho cuerpo una configuración anular, con el hueco interior relleno de una masa de foie-gras.

15

Se obtiene así un producto de tipo hamburguesa compuesto por dos masas de producto diferentes e independientes unidas en un conjunto monopieza, las cuales determinan un aspecto característico respecto de las hamburguesas convencionales constituidas por una masa uniforme en todo su conjunto.

20

Las dos masas independientes asociadas en el producto, determinan además una mezcla de sabores que el consumidor puede variar en función de la cantidad que tome de cada una de las masas en cada bocado; confiriendo ese conjunto de masas independientes además unas cualidades organolépticas particulares respecto de las que presentan las hamburguesas convencionales formadas por una única masa uniforme compuesta de ingredientes mezclados que determinan un sabor único.

25

Las formas y dimensiones de la configuración del producto, tanto en el contorno exterior, como en el contorno interior de delimitación entre las dos masas componentes, como en el grosor de la altura, así como la proporción de cantidades de las masas componentes, pueden variar sin que ello altere el concepto esencial de una formación compuesta por dos

30 masa independientes, una de ellas en forma anular y la otra como relleno del hueco interior de la forma anular.

35

Por todo ello, la hamburguesa objeto de la invención resulta de unas características de aspecto y sabor particularmente diferenciadas respecto de las hamburguesas convencionales, adquiriendo esta realización vida propia frente a las hamburguesas que se conocen en la actualidad.

Descripción de las figuras

La figura 1 muestra en perspectiva un ejemplo de realización de una hamburguesa según la invención.

5

La figura 2 es una vista en sección diametral de la hamburguesa de la figura anterior.

Descripción detallada de la invención

10 El objeto de la invención se refiere a un producto para consumo alimenticio, en forma de hamburguesa, con unas características de realización que determinan un aspecto y unas cualidades organolépticas particulares diferentes de las de las hamburguesas convencionales.

15 El producto preconizado comprende un cuerpo que se compone de una masa exterior (1) que presenta una configuración anular y una masa interior (2) que va alojada como relleno del hueco interior de la configuración anular formada por la masa exterior (1); en donde ambas masas (1 y 2) van unidas formando un bloque monopieza, pero quedando independientes sin mezclarse entre ellas.

20

La masa exterior (1) comprende un ingrediente principal formado por carne de pato picada, con el cual pueden estar mezclados otros ingredientes secundarios de menor entidad, como en las masas de las hamburguesas convencionales; mientras que la masa interior (2) es foie-gras.

25

Resulta con ello un conjunto en el que las masas (1 y 2) mantienen su independencia de aspecto y sabor, determinando en la configuración del producto un aspecto característico de un cuerpo anular con un relleno en el hueco interior. En dicho conjunto, el contorno exterior, la delimitación (3) entre la masa exterior (1) y la masa interior (2), y la altura de grosor del
30 bloque del producto, pueden variar en sus formas y dimensiones, sin que ello altere el objeto.

Por otro lado, la independencia de las dos masa (1 y 2) mantiene en sus condiciones originales el sabor propio de cada una de ellas, permitiendo que el consumidor pueda tomar
35 selectivamente conforme a su gusto la cantidad que desee de cada una de las masas (1 y 2) en cada bocado, pudiendo obtenerse unas características organolépticas particulares que

distinguen y hacen a este producto apreciable respecto de las hamburguesas convencionales.

REIVINDICACIONES

1.- Hamburguesa rellena, formada por un cuerpo a modo de torta de configuración discoidal, caracterizada porque consta de un conjunto formado por una masa exterior (1) que presenta
5 una configuración anular y una masa interior (2) que se aloja como relleno en el hueco interior de la configuración anular formada por la masa exterior (1), en donde ambas masas (1 y 2) forman conjuntamente un bloque monopieza pero quedando independientes sin mezclarse entre ellas.

10 2.- Hamburguesa rellena, de acuerdo con la primera reivindicación, caracterizada porque la masa exterior (1) comprende un ingrediente principal formado por carne de pato picada.

3.- Hamburguesa rellena, de acuerdo con la primera reivindicación, caracterizada porque la masa interior (2) es foie-gras.

15

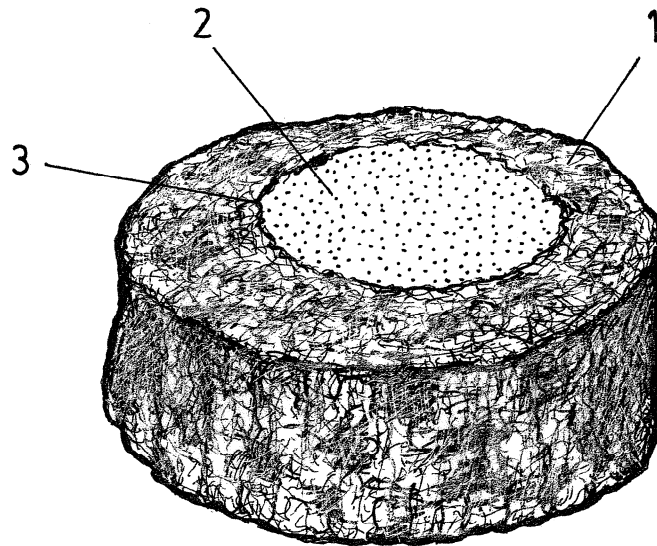


Fig.1

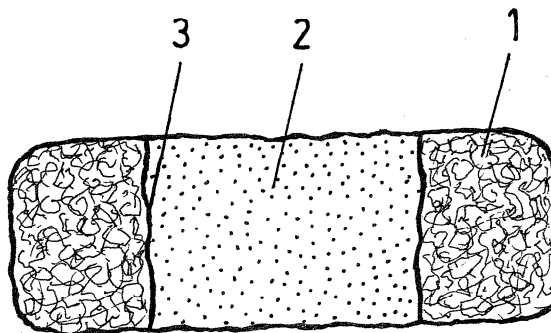


Fig.2



- ②① N.º solicitud: 201430725
②② Fecha de presentación de la solicitud: 19.05.2014
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/317** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Blog Cocer y cantar. Pimientos de piquillo rellenos de hamburguesa de rabo de ternera y foie. 01-06-2013(online) (recuperado 09-07-2014) Recuperado de Internet URL> http://cocerycantar.blogspot.com.es/2013/06/pimientos-del-piquillo-rellenos-de.html	1-3
X	Blog Yes, I Du-kan. Hamburguesas rellenas de huevo "frito" 04-09-2012. (online) (recuperado 09-07-2014) Recuperado de Internet URL> http://yesidukan.blogspot.com.es/2012/09/hamburguesas-rellenas-de-huevo-frito.html	1
A	Pagina web. Directo al paladar. Receta de hamburguesa con corazón de foie y cebolla roja agridulce. 10-02-2011(online)(recuperado 14-07-2014) Recuperado de Internet URL> http://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/receta-de-hamburguesa-con-corazon-de-foie-y-cebolla-roja-agridulce	1-3

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
25.07.2014

Examinador
J. López Nieto

Página
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

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 25.07.2014

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 2	SI
	Reivindicaciones 1,3	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-3	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	Blog Cocer y cantar. Pimientos de piquillo rellenos de hamburguesa de rabo de ternera y foie.01-06-2013 [online] [recuperado 09-07-2014] Recuperado de Internet URL> http://cocerycantar.blogspot.com.es/2013/06/pimientos-del-piquillo-rellenos-de.html	
D02	X1Blog Yes, I Du-kan. Hamburguesas rellenas de huevo "frito" 04-09-2012. [online] [recuperado 09-07-2014] Recuperado de Internet URL> http://yesidukan.blogspot.com.es/2012/09/hamburguesas-rellenas-de-huevo-frito.html	
D03	Pagina web. Directo al paladar. Receta de hamburguesa con corazón de foie y cebolla roja agridulce. 10-02-2011[online] [recuperado 14-07-2014] Recuperado de Internet URL> http://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/receta-de-hamburguesa-con-corazon-de-foie-y-cebolla-roja-agridulce	

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 es una hamburguesa rellena, formada por un cuerpo a modo de torta de configuración discoidal, caracterizada porque consta de un conjunto formado por una masa exterior de configuración anular y una masa interior que se aloja como relleno en el hueco interior de la configuración anular formada por la masa exterior, en donde ambas masas forman conjuntamente un bloque monopieza pero quedando independientes in mezclarse entre sí (Reivindicación 1)

La masa exterior comprende un ingrediente principal formado por carne de pato picada (Reivindicación 2)

La masa interior es foie-grass (Reivindicación 3)

El documento D01 divulga una hamburguesa de rabo de ternera y foie. Dicha hamburguesa tiene una forma de torta anular cuya parte exterior está formada por carne de rabo de ternera picada. En el hueco de dicha forma anular se aloja un relleno de foie. Ambas masas de carne picada y foie forman un bloque monopieza y no se mezclan entre sí.

Las reivindicaciones 1 y 3 no cumplen los requisitos de novedad y actividad inventiva según los Art.6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86 por haber sido divulgadas en el estado de la técnica del documento D01.

La reivindicación 2 no ha sido divulgada de manera idéntica en D01. Por lo tanto, cumple el requisito de novedad según el Art.6.1 de la Ley de Patentes 11/86.

Sin embargo, el hecho de elegir carne de pato en lugar de cualquier otra es una elección arbitraria que no aporta actividad inventiva a la invención con respecto al estado de la técnica conocido por D01.

Por lo tanto, la reivindicación 2 no cumple el requisito de actividad inventiva según el Art.8.1 de la Ley de Patentes 11/86.

El documento D02 da a conocer una hamburguesa rellena de huevo con forma de torta discoidal en cuyo interior se aloja el huevo. La carne picada de la parte exterior y el huevo de la interior forman una sola pieza y no se mezclan entre ellos.

La reivindicación 1 no cumple los requisitos de novedad y actividad inventiva según los Art.6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86 por los motivos indicados para D01.

El documento D03 hace referencia a una hamburguesa rellena con un bloque de foie. Forma parte del estado de la técnica próximo a la invención pero no afecta a su novedad ni actividad inventiva.