



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **1 064 080**

⑫ Número de solicitud: U 200602383

⑮ Int. Cl.:
A22C 11/00 (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

⑫ Fecha de presentación: **06.11.2006**

⑦ Solicitante/s: **HIJOS DE JOSÉ CASAPONSA, S.A.**
Ctra. C-26 de Olot a Camprodón, Km. 222
17813 Vall de Bianya, Girona, ES

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **01.02.2007**

⑦ Inventor/es: **Parerols Moratalla, José**

⑦ Agente: **Talarewitz Papo, Diana**

⑮ Título: **Pieza de embutido perfeccionada.**

ES 1 064 080 U

DESCRIPCIÓN

Pieza de embutido perfeccionada.

Sector de la técnica

La presente invención está relacionada con la presentación de los productos embutidos en forma comercial ya listos para el consumo, proponiendo una pieza de embutido, que puede ser de producto curado o cocido, en la cual se ha previsto una particular forma de presentación, incluyendo una conformación para la adición y protección de productos aditivos complementarios, como especias o similares.

Estado de la técnica

Los embutidos se comercializan generalmente en piezas o masas preparadas en condiciones listas para el consumo, de manera que el consumidor solo tiene que porcionar, a partir de dichas piezas, las partes que desee consumir en cada caso.

Sin embargo, los experimentos de degustación han demostrado que el acompañamiento de los productos de los embutidos con productos adicionales o aditivos, como especias, mermeladas, queso, etc., confiere unas cualidades de influencia notablemente ventajosa en las características organolépticas y de presentación de los embutidos por sí solos.

De acuerdo con ello, en la práctica del consumo es habitual acompañar los embutidos con productos complementarios de los mencionados, lo cual se realiza adicionando al producto del embutido el producto o productos complementarios, en la preparación para el consumo, suponiendo esto un engorro, además de la necesidad de disponer por separado de los diferentes productos, con los inconvenientes de almacenamiento y manipulación que ello conlleva.

Objeto de la invención

De acuerdo con la invención se propone una pieza de embutido dotada con una formación constructiva que la permite incorporar en ella los productos complementarios de adición, proporcionando unas características ventajosas para el consumo.

Esta pieza de embutido objeto de la invención, se constituye por un cuerpo o masa del producto de embutido, con una configuración de cualquier manera convencional, en la cual se determina una zona superficial remetida, definiendo al menos un alojamiento para relleno con los productos complementarios que se deseen incorporar.

La depresión destinada para el alojamiento de los productos complementarios se puede realizar mediante cualquier tipo de práctica convencional, por ejemplo por presión mediante una placa de la forma del hueco a formar, o mediante una conformación definida en el molde de formación del producto de embutido, sin que esto sea limitativo, pudiendo determinarse el hueco según un espacio único en toda su extensión, o conforme una división de dos o más espacios, para la incorporación de distintos productos complementarios. En el mismo sentido, igualmente dentro del concepto de la invención, en una misma pieza de embutido pueden determinarse dos o más huecos sobre diferentes caras, para incorporar en los distintos huecos un mismo producto complementario o productos complementarios diferentes.

Se obtiene de este modo una pieza de embutido que incorpora en una sola unidad el producto de embutido y los productos complementarios de adición, lo cual permite obtener directamente las cualidades degustativas que proporciona la combinación de los

productos asociados, para lo cual el consumidor solo tiene que cortar de la pieza las partes o porciones a consumir, sin la complejidad de manipulación de productos diferentes.

La integración de los distintos productos componentes en la pieza, se hace además de manera independiente, respecto del producto embutido, de forma que los productos complementarios quedan en una disposición conjunta pero sin mezcla con el producto de embutido, lo cual hace que se mantengan inalterables las características propias de cada uno de los productos.

Por todo ello, dicha pieza de embutido objeto de la invención resulta de unas características ciertamente ventajosas, adquiriendo vida propia y carácter preferente respecto de las presentaciones de las piezas de embutido convencionales.

Descripción de las figuras

La figura 1 muestra en perspectiva un ejemplo, no limitativo, de una pieza de embutido definida con un hueco para productos complementarios, según el objeto de la invención.

La figura 2 es una vista en corte transversal de una pieza como la de la figura anterior, con el hueco definido en ella con un relleno de un producto complementario.

La figura 3 es una vista en planta de una pieza como la de la figura 1, con el hueco definido en ella relleno con un producto complementario.

La figura 4 es una vista en planta de un ejemplo de pieza de embutido provista con un hueco compartimentado en secciones, incluyendo distintos productos complementarios en las diferentes secciones del hueco.

Las figuras 5 y 6 son otros ejemplos de realización de una pieza de embutido, según el mismo objeto de la invención.

Descripción detallada de la invención

El objeto de la invención se refiere a una pieza de embutido realizada con unas características de configuración para incorporar en ella productos complementarios, como especias, mermeladas, queso, etc., de manera que dichos productos complementarios se asocian a la pieza del embutido en forma de productos independientes pero determinando un conjunto unitario con ella para el consumo.

La pieza de embutido según la invención, puede ser de producto curado o cocido, determinando un cuerpo o masa (1) de cualquier forma convencional de presentación de los embutidos, con configuración en molde o no.

De acuerdo con la invención en el mencionado cuerpo (1) de la pieza de embutido se determina la conformación de al menos una zona remetida, definiendo, como se observa en la figura 1, un hueco (2), destinado para incluir en él un relleno (3) de producto complementario, como representa la figura 2.

Dicha presión conformada en el cuerpo (1) de la pieza de embutido, puede formar un único hueco (2), para incorporar solo un producto complementario (3), como representa la figura 3, pero igualmente, en el mismo concepto, la depresión puede ser conformada de un modo compartimentado, determinando una división de dos o más huecos (2), para alojar en ellos distintos productos complementarios (3), como representa la figura 4.

De igual modo, en el cuerpo (1) de una misma pieza de embutido pueden conformarse depresiones en

forma de 1 huecos (2), unitarios o compartimentados, en distintas partes del mencionado cuerpo (1) de la pieza, como por ejemplo en partes opuestas del contorno o en caras diferentes, para incorporar en dichos huecos (2) de las diferentes zonas productos complementarios (3) iguales o diferentes.

La configuración del remetido determinante de los

5

huecos (2) en el cuerpo (1) de las piezas de embutido, según la invención, puede realizarse en todo caso 1 mediante cualquier procedimiento convencional, por ejemplo por presión con una placa de la forma del hueco (2) a formar, o mediante conformación en un molde, sin que estas prácticas sean limitativas.

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Pieza de embutido perfeccionada, del tipo que determina un cuerpo o masa (1) de producto cocido o curado, con una configuración definida por envoltura o molde, **caracterizada** porque en el cuerpo (1) formado por el material de embutido se conforma al menos una depresión en forma de hueco (2), para el alojamiento de al menos un producto (3) complementario, el cual se integra en el cuerpo (1) como producto independiente, pero formando una unidad de conjunto con el producto de embutido para el consumo.

2. Pieza de embutido perfeccionada, de acuerdo

con la primera reivindicación, **caracterizada** porque la depresión conformada en el cuerpo (1) del producto de embutido puede determinar una compartimentación de huecos (2) independientes, para el alojamiento de diferentes productos (3) complementarios.

3. Pieza de embutido perfeccionada, de acuerdo con las reivindicaciones primera y segunda, **caracterizada** porque en el cuerpo (1) del producto de embutido se pueden conformar depresiones determinantes de huecos (2) en diferentes zonas o caras de la configuración de dicho cuerpo (1), para alojar productos complementarios (3) iguales o diferentes en los respectivos huecos (2) de las distintas zonas.

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

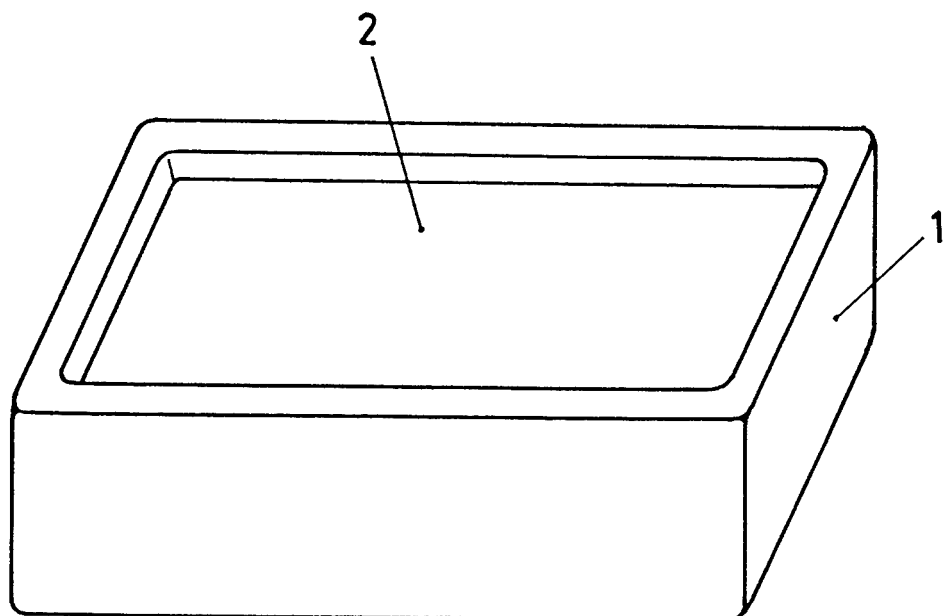


Fig. 1

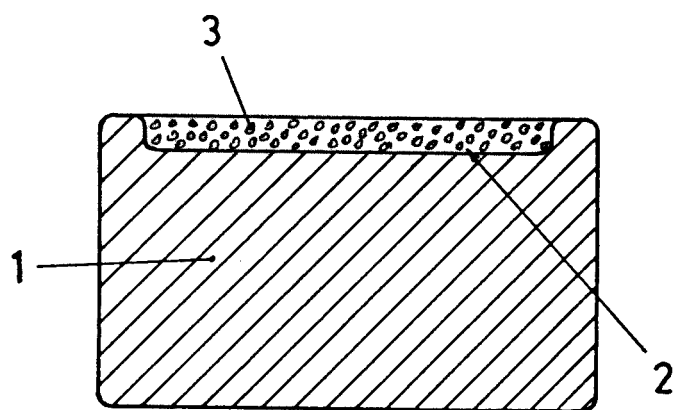


Fig. 2

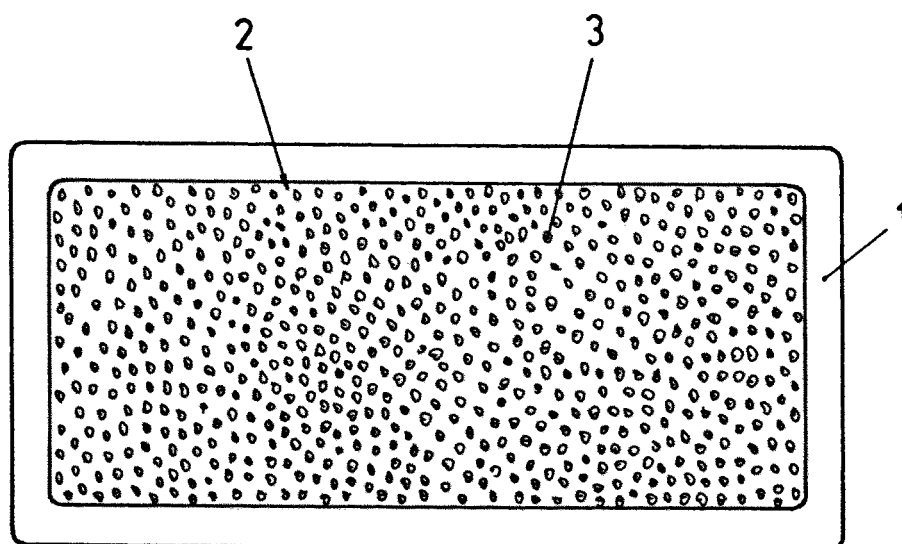


Fig. 3

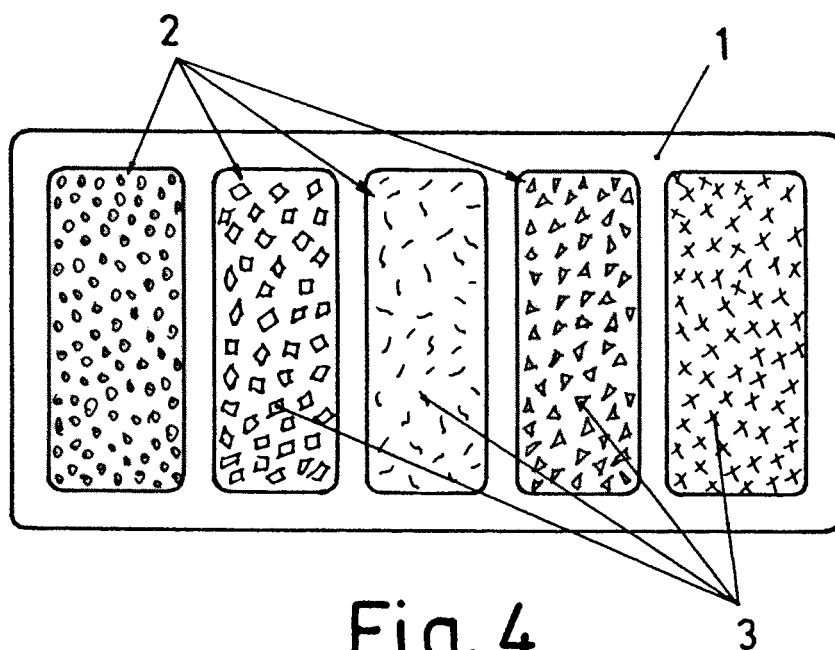


Fig. 4

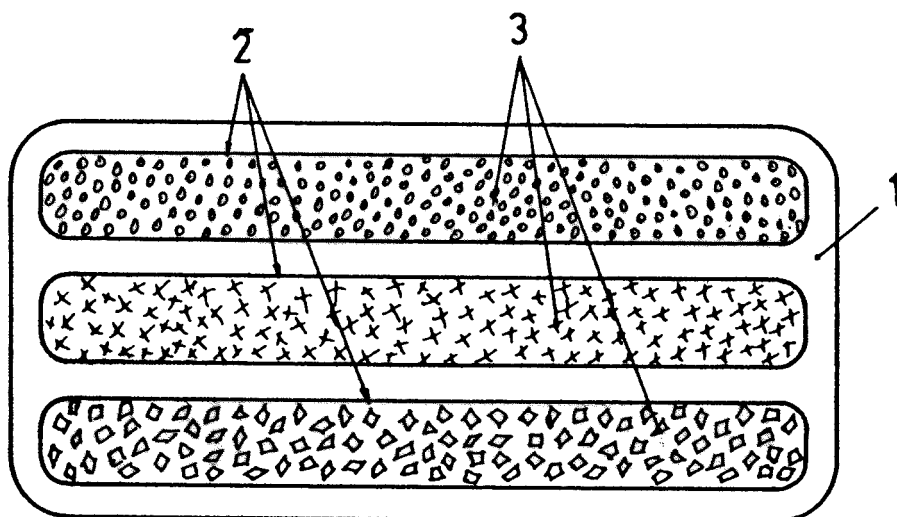


Fig. 5

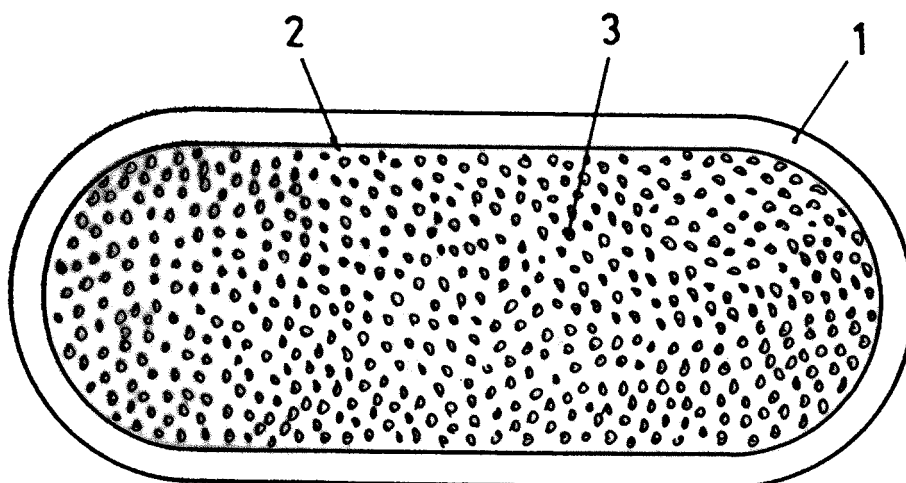


Fig. 6