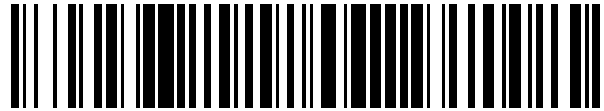


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 424 807**

21 Número de solicitud: 201230459

51 Int. Cl.:

A23L 1/00 (2006.01)

B65B 35/30 (2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION CON EXAMEN PREVIO

B2

22 Fecha de presentación:

28.03.2012

43 Fecha de publicación de la solicitud:

08.10.2013

Fecha de modificación de las reivindicaciones:

06.08.2014

Fecha de la concesión:

29.09.2014

45 Fecha de publicación de la concesión:

06.10.2014

73 Titular/es:

**GARMENDIA ORTIZ, M^a Jesus (100.0%)
B^o San Ignacio nº 14, 15 bajo
20400 IBARRA (Gipuzkoa) ES**

72 Inventor/es:

**GARMENDIA ORTIZ, M^a Jesus;
LLORENTE HOLGADO, Raquel;
PERAL DIEZ, Irene y
ZUBELZU ITURRIOZ, Pedro**

74 Agente/Representante:

CARPINTERO LÓPEZ, Mario

54 Título: **Procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado compuesta de guindilla, aceituna y anchoa y producto obtenido mediante dicho procedimiento**

ES 2 424 807 B2

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 424 807**

21 Número de solicitud: 201230459

57 Resumen:

Procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado compuesta de guindilla, aceituna y anchoa y producto obtenido mediante dicho procedimiento.

Procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado compuesta de guindilla, aceituna y anchoa en salazón, y producto obtenido mediante dicho procedimiento estando dicho procedimiento comprendido por una fase de acondicionamiento (1) de los ingredientes, el ensartado (3) de éstos en un elemento longitudinal, envasado (4) y cubrición (4.1) en aceite, reposado (5) entre 1 y 15 minutos, adición de aceite complementaria (6), y almacenamiento (8) a temperatura entre 3 y 5° C durante un máximo de 6 meses.

El procedimiento puede comprender unas especificaciones como un acondicionamiento previo (1.1) de los ingredientes mediante escurrido, un acondicionamiento adicional (1.2) de la o las guindillas (A) y aceitunas (B), mediante centrifugado, recorte (1.3) de raspones de las o las guindillas (A), selección (2) por tamaños y estado, ensamblaje (3), envasado (4) y cubrición (4.1) en aceite, reposo (5) entre 4 y 6 minutos a temperatura inferior a 8° C, adición de aceite complementaria (6), cierre (7) del envase, y almacenamiento (8) a temperatura entre 3 y 5° C, por un máximo de 6 meses.

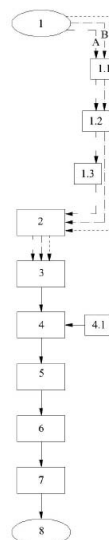


Fig. 2

ES 2 424 807 B2

DESCRIPCIÓN

Procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado compuesta de guindilla, aceituna y anchoa y producto obtenido mediante dicho procedimiento

5

Campo técnico de la invención

La presente invención corresponde al campo técnico de la alimentación, en concreto al procedimiento de realización de una banderilla o ensartado refrigerado.

10

Antecedentes de la Invención

En la actualidad existe una tendencia a la cocina de calidad y a la vez creativa, y en ese campo se encuentran los pinchos, con una tradición muy arraigada en algunas zonas.

15

En el campo de los pinchos, destaca una modalidad conocida como banderillas o ensartados que consisten en el ensartado de una serie de alimentos en un palillo, que sirve tanto para sujetar dichos alimentos como para que el consumidor tenga de donde coger la banderilla y llevársela a la boca.

20

En la actualidad existen una gran variedad de banderillas, todas ellas combinando distintos tipos de alimentos, pinchados en un palillo.

Como ejemplo del estado de la técnica pueden mencionarse los documentos de referencia ES2024150 y ES1070769U.

25

El primero de ellos, de referencia ES2024150, se presenta una máquina para la fabricación automática de banderillas.

30

Esta consiste en un disco giratorio sobre el que una pluralidad de cilindros rematados con unas pinzas. Según va girando el disco, cada pinza va pasando a una fase operativa. La primera de las fases es la recogida de un palillo mientras que en las siguientes el palillo va pinchando diversos productos suministrados por tolvas para los productos redondeados tipo aceitunas y por correas transportadoras, para los productos en tira, tales como pasta de pimiento o anchoa. El ciclo se completa con una última fase en la que la pinza se abre para que la banderilla acabada caiga al correspondiente colector.

35

En el segundo documento, de referencia ES1070769U, se presenta una enfiladora manual con palo de madera o varilla de aluminio para pinchos o brochetas de carne, pescado, verduras y varios.

40

Esta enfiladora comprende un soporte cuya parte superior plana se encuentra dividida en dos zonas con una serie de ranuras coincidentes. En la zona inferior se colocan los palos o varillas dispuestas una en cada ranura y, en la zona superior se coloca los trozos de carne, pescado, verduras,... adecuadamente alineados en las respectivas ranuras. Esta zona superior cuenta con una tapa de sujeción de los trozos de producto, que presenta una parte extraíble en la que se puede colocar un molde para situar dichos trozos de producto a insertar.

45

A continuación, una pieza empujadora va empujando la pieza inferior hacia la superior, de manera que los trozos de alimento se van clavando en los palos o varillas.

50

En ambos casos vemos que se trata de sendas máquinas o dispositivos para la realización de los pinchos o banderillas de una forma más rápida e higiénica, aunque ambas presentan una serie de inconvenientes.

55

Así pues, no son válidas para todo tipo de banderillas, pues existen otras que precisan de una mayor elaboración en el proceso de insertado, debido a la propia naturaleza del alimento a insertar. Esto ocurre por ejemplo en el caso de las banderillas conocidas coloquial y tradicionalmente como gildas, compuestas por guindilla, aceituna y anchoa, pues en ese caso uno de los ingredientes como es la anchoa, no presenta una posición estable y firme, por lo que su colocación no puede realizarse de forma automatizada.

60

Además, este tipo de banderillas presenta un problema adicional por el tipo de ingredientes utilizados, que no queda resuelto en el estado de la técnica, debido a que unos ingredientes se encuentran encurtidos, como ocurre en el caso de la guindilla y la aceituna y otros en salazón o conservados en aceite, como el caso de la anchoa. En estos casos, además de existir una excesiva presencia de líquido exudado por los productos ensartados en la banderilla, que se aprecia visiblemente en el producto final envasado, el líquido de cobertura que presentan algunos de los ingredientes puede generar efectos negativos en otros, concretamente en la anchoa que sufre un cambio de color y de textura.

65

Descripción de la invención

5 El procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado compuesta de guindilla, aceituna y anchoa en salazón que aquí se presenta, comprende una serie de fases que son las que se indican a continuación.

10 En primer lugar se realiza un acondicionamiento previo de los ingredientes a utilizar en la elaboración de la banderilla, pues es necesario que pierdan el líquido de cobertura existente en la superficie e interior de los mismos.

15 Seguidamente, se ensartan dichos ingredientes en un elemento longitudinal, para a continuación en la siguiente fase, introducir la banderilla en un envase y cubrirla de aceite.

20 La siguiente fase consiste en el reposado del producto durante un periodo de tiempo comprendido entre 1 y 5 minutos, para permitir que el aceite entre bien en todos los huecos.

25 Transcurrido ese tiempo, se realiza una nueva adición de aceite complementaria pues pasado el tiempo de reposo con el relleno de los huecos, el nivel puede haber descendido un poco.

30 Por último, se almacena el envase con el producto en su interior, en una zona a una temperatura del orden de entre 3 y 5° C y durante un periodo de tiempo máximo de 6 meses.

Este procedimiento puede además comprender una serie de especificaciones.

35 Así pues, en primer lugar se realiza un acondicionamiento previo de los ingredientes que en el caso de la al menos una guindilla y la al menos una aceituna consiste en un escurrido del líquido de cobertura y en el caso de al menos una anchoa en salazón es un escurrido del aceite.

40 En el caso de al menos una anchoa en salazón, el escurrido se realiza sobre un tamiz un tiempo aproximado de entre 1 y 20 minutos, mientras que en el caso de la guindilla y la aceituna se realiza sobre un tamiz de 5 mm y durante un tiempo de entre 1 y 20 minutos.

45 Asimismo, en el caso de al menos una guindilla y al menos una aceituna, comprende un acondicionamiento adicional a continuación consistente en un proceso de centrifugado para obtener una mayor pérdida del líquido de cobertura.

50 Este proceso de centrifugado se realiza a una fuerza centrífuga del orden de entre 20 y 300 y pondría 100 como mucho g, siendo g la fuerza de la gravedad y durante un periodo de tiempo aproximado del orden de entre 1 y 20 minutos. Puede ser un proceso en continuo o en ciclos.

55 A continuación se realiza un proceso de selección por tamaños, así como por el estado de los ingredientes. En el caso de la al menos una guindilla, se realiza un recorte del raspón previo a la selección por tamaños.

60 Una vez preparados los ingredientes se realiza su ensartado con un orden fijado, de manera que en primer lugar se ajusta al menos una guindilla en el elemento longitudinal. En el caso de comprender más de una guindilla, éstas se van colocando una hacia cada lado.

65 A continuación se enrolla al menos una anchoa en salazón alrededor de la o las guindillas y finalmente se pincha la al menos una aceituna en el extremo inferior de dicho elemento longitudinal.

Las banderillas así realizadas, se envasan en aceite de forma que queden completamente cubiertas. A continuación, se someten a un periodo de reposo del orden de entre 1 y 15 minutos, a una temperatura inferior a 8° C.

Durante la fase de reposo, el aceite rellena los huecos generándose un descenso del nivel de aceite en el envase, por lo que la siguiente fase es una adición de aceite complementaria.

Se cierra el envase y por último se almacena en una zona a una temperatura del orden de entre los 3 y los 5° C, durante un periodo máximo de 6 meses.

El elemento longitudinal en el que se ensamblan los ingredientes es preferentemente un palillo de plástico.

En esta memoria se presenta a su vez, el producto obtenido mediante el procedimiento descrito anteriormente y comprende al menos una guindilla, el menos una aceituna y, al menos una anchoa en salazón, ensartadas en un elemento longitudinal.

Con el procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado compuesta de guindilla, aceituna y anchoa en salazón que aquí se propone se obtienen importantes ventajas respecto al estado de la técnica.

5 Esto es así gracias principalmente al proceso de acondicionamiento previo mediante escurrido al que se someten los ingredientes, complementado con el centrifugado de algunos en el caso de la guindilla y la aceituna.

10 Con ello se consigue eliminar en gran parte el líquido o aceite envolvente que presentan estos ingredientes, tanto en su superficie como algunos de ellos rellenando huecos internos. Al eliminar este líquido o aceite, se consigue que ciertos ingredientes, como es el caso de la anchoa en salazón no se vea afectados negativamente, sobretodo en su textura y aspecto pues en caso contrario se tornaría blanda y blanquecina, y se consigue un resultado mucho más homogéneo y de calidad.

15 Asimismo, al haber eliminado este líquido, el aceite en el que se introduce el producto final, puede alcanzar todas las partes del mismo, generándose de este modo una conservación en perfectas condiciones, gracias a que la conservación del producto en aceite es homogénea y adecuada para un buen mantenimiento.

20 De igual modo, el producto obtenido mediante dicho procedimiento, formado por al menos una guindilla, al menos una aceituna y al menos una anchoa en salazón presenta ventajas significativas respecto al estado de la técnica, pues es un producto en perfectas condiciones organolépticas gracias al procedimiento empleado en su obtención, que consigue el mejor estado de sus ingredientes y la mayor homogeneidad de las propiedades de cada ingrediente, así como una mejor conservación del producto.

Breve descripción de los dibujos

25 Con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se aporta como parte integrante de dicha descripción, una serie de dibujos donde, con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

30 La Figura 1.- Muestra un diagrama de flujo del procedimiento de elaboración de la banderilla o ensartado refrigerado compuesta de guindilla, aceituna y anchoa en salazón para el modo de realización preferente de la invención propuesto.

Descripción detallada de un modo de realización preferente de la invención

35 A la vista de las figuras aportadas, puede observarse cómo en un primer modo de realización preferente de la invención, el procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado, compuesta de guindilla, aceituna y anchoa en salazón, que aquí se presenta, comprende una serie de fases.

40 Estas fases son la que se pueden observar en la Figura 1, siendo la primera de ellas un acondicionamiento 1 de los ingredientes a utilizar, es decir, de la o las guindillas, aceitunas y anchoas.

A continuación, una segunda fase supone el ensartado 3 de dichos ingredientes en un elemento longitudinal, que en este primer modo de realización preferente de la invención es un palillo de plástico.

45 Seguidamente se realiza el envasado 4 de la banderilla, que se cubre 4.1 con aceite totalmente.

50 En esta situación, la banderilla se deja reposar 5 por un periodo de entre 1 y 15 minutos. A continuación se realiza una adición de aceite complementaria 6, hasta que queda de nuevo completamente cubierto el producto, ya que por el relleno de los huecos del mismo durante la fase de reposo el nivel de aceite puede haber descendido.

La última fase consiste en el almacenamiento 8 del envase con el producto en su interior, en una zona a una temperatura del orden de entre 3 y 5° C y durante un periodo de tiempo máximo de 6 meses.

55 Se considera un modo de realización preferente de la invención en el que se utiliza como ingredientes para la elaboración de la banderilla o ensartado refrigerado, dos guindillas A, una aceituna B y una anchoa en salazón C. En este modo de realización preferida se aplican toda una serie de especificaciones a la realización de las fases del citado procedimiento.

60 En la Figura 2, se muestra este modo de realización preferente de la invención.

La primera fase del procedimiento es el acondicionamiento 1 de los ingredientes, en este caso las dos guindillas A y la aceituna B que se encuentran inicialmente sumergidas en un encurtido y la anchoa en salazón C, que se encuentra sumergida en aceite.

Así pues, dicho acondicionamiento 1 de la primera fase, se compone de un acondicionamiento previo 1.1, consistente en un proceso de escurrido del líquido de cobertura en el caso de las guindillas A y la aceituna B y, del aceite, en el caso de la anchoa en salazón C.

5 Este proceso de escurrido se realiza en el caso de la anchoa en salazón C en un tamiz, preferentemente durante un tiempo de 3 minutos.

En el caso de las dos guindillas A y la aceituna B, el escurrido se realiza sobre un tamiz de 5mm y durante un tiempo comprendido entre 2 y 5 minutos.

10

La fase siguiente consiste en un acondicionamiento adicional 1.2 de las guindillas A y la aceituna B, consistente en la aplicación de un proceso de centrifugado de los mismos, para conseguir una pérdida adicional de líquido de cobertura. En este modo de realización preferente de la invención el centrifugado se realiza en continuo.

15

En el caso concreto de las guindillas A, el proceso de centrifugado se realiza con una fuerza centrífuga del orden de entre, 20 y 100 g siendo preferentemente el valor de la fuerza centrífuga aplicada de 64 g. Dicho proceso se realiza por un período de tiempo aproximado preferentemente del orden de entre 1 y 20 minutos, siendo en cualquier caso, la pérdida de peso obtenida en las guindillas A de entre el 7 y el 12%.

20

En el caso de la aceituna B, el proceso de centrifugado se realiza con una fuerza centrífuga del orden de entre 20 y 100 g siendo preferentemente el valor de la fuerza centrífuga aplicada de 64 g. Dicho proceso, se realiza por un periodo de tiempo aproximado preferentemente del orden de entre 1 y 20 minutos, siendo en cualquier caso, la pérdida de peso obtenida en la aceituna B de entre el 8 y el 14%.

25

La siguiente fase consiste en un proceso de recorte 1.3 de los raspones en el caso de las guindillas A. Seguidamente, tenemos una fase en la se realiza un proceso de selección 2 por tamaños así como por el estado de los ingredientes.

30

A continuación se realiza el ensartado 3 de dichos ingredientes con un orden determinado. Así pues, en primer lugar se ajustan las dos guindillas A en el elemento longitudinal, que en este segundo modo de realización preferente de la invención es un palillo de plástico. La colocación de las mismas se realiza situando cada una hacia un lado.

35

En segundo lugar se coloca la anchoa en salazón C enrollándola alrededor de las guindillas A y por último se pincha una aceituna B en el extremo inferior del palillo de plástico.

40

En la siguiente fase se realiza el envasado 4 de las banderillas ya ensambladas y se cubren 4.1 completamente de aceite. En esta situación, se realiza un periodo de reposo 5 de una duración preferentemente de 5 minutos, para que el aceite pueda introducirse completamente en todos los huecos del conjunto de los ingredientes, en especial en el hueco central de la aceituna. Este proceso de reposo se realiza a una temperatura de 8° C.

45

A continuación, se realiza una adición de aceite complementaria 6 para recuperar el nivel inicial, que fácilmente ha descendido al introducirse el aceite en los huecos durante la fase anterior.

50

Seguidamente el envase se cierra 7 y por último este se almacena 8 a una temperatura de entre los 3 y los 5° C, durante un periodo de tiempo máximo de 6 meses.

En esta memoria se presenta además el producto obtenido mediante el procedimiento descrito, que en este modo de realización preferente de la invención es una banderilla que comprende dos guindillas, una aceituna y una anchoa en salazón ensartadas en un palillo de plástico.

55

Con el procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado compuesta de guindilla, aceituna y anchoa en salazón que aquí se presenta se logran importantes mejoras respecto al estado de la técnica.

60

Esto se consigue gracias al proceso de acondicionamiento previo y acondicionamiento complementario de los ingredientes, que consiguen la eliminación de una parte importante del líquido envolvente e interno de la guindilla y la aceituna y del aceite de cobertura de la anchoa en salazón, consiguiendo que el aceite de conservación penetre más eficazmente en el conjunto de la banderilla y que no aparezcan restos de la exudación de estos líquidos en el envase de conservación.

65

Además se evita la aparición de efectos negativos en la anchoa en salazón debido al contacto de la misma con dichos líquidos de conservación iniciales.

Por otra parte, el producto obtenido mediante este procedimiento que también es objeto de protección en esta memoria, resulta una banderilla o ensartado refrigerado que ofrece igualmente importantes ventajas respecto a

las banderillas existentes en el estado de la técnica, pues presenta unas perfectas propiedades organolépticas y una perfecta conservación de sus características.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

- 1- Procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado compuesta de guindilla, aceituna y anchoa, que comprende las siguientes fases:
- acondicionamiento (1) de los ingredientes;
 - ensartado (3) de los ingredientes en un elemento longitudinal;
 - envasado (4) de la banderilla o ensartado, y cubrición (4.1) total con aceite;
 - reposado (5) del producto por un periodo entre 1 y 15 minutos;
 - adición de aceite complementaria (6), y;
 - almacenamiento (8) del envase con el producto en su interior, en una zona a una temperatura del orden de entre 3 y 5° C y durante un periodo de tiempo máximo de 6 meses,
- estando dicho procedimiento de elaboración **caracterizado** porque comprende las especificaciones siguientes:
- acondicionamiento previo (1.1) de los ingredientes mediante un escurrido del líquido de cobertura en el caso de la al menos una guindilla (A) y la al menos una aceituna (B) y del aceite en el caso de la al menos una anchoa en salazón (C);
 - acondicionamiento adicional (1.2) de la al menos una guindilla (A) y la al menos una aceituna (B) mediante un proceso de centrifugación;
 - recorte (1.3) del raspón o rabo de la al menos una guindilla (A);
 - selección (2) por tamaños y estado de los ingredientes;
 - ensamblaje (3) de forma que primero se ajusta la al menos una guindilla (A), luego se enrolla la al menos una anchoa en salazón (C) alrededor de la o las guindillas (A) y por último se pincha la al menos una aceituna (B) en el extremo inferior;
 - envasado (4) y cubrición (4.1) total en aceite;
 - período de reposo (5), del orden de entre 1 y 15 minutos a una temperatura inferior a 8° C;
 - adición de aceite complementaria (6);
 - cierre (7) del envase, y;
 - almacenamiento (8) del envase con el producto en su interior, en una zona a una temperatura del orden de entre 3 y 5° C y durante un periodo de tiempo máximo de 6 meses.
- 2- Procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado compuesta de guindilla, aceituna y anchoa, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque el proceso de escurrido de la al menos una anchoa en salazón (C) se realiza sobre un tamiz durante un tiempo aproximado de entre 1 y 20 minutos, preferentemente durante 3 minutos.
- 3- Procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado compuesta de guindilla, aceituna y anchoa en salazón, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque el proceso de escurrido de la al menos una guindilla (A) y la al menos una aceituna (B) se realiza sobre un tamiz de luz inferior a 5mm.
- 4- Procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado compuesta de guindilla, aceituna y anchoa en salazón, según la reivindicación 3, **caracterizado** porque el proceso de escurrido de la al menos una guindilla (A) y la al menos una aceituna (B) se realiza durante un tiempo aproximado de 2 a 15 minutos.
- 5- Procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado compuesta de guindilla, aceituna y anchoa, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque el proceso de centrifugado se realiza a una fuerza centrífuga del orden de entre 20 y 300g, siendo g la fuerza de la gravedad, durante un periodo aproximado del orden de entre 1 y 20 minutos.
- 6- Procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado compuesta de guindilla, aceituna y anchoa, según la reivindicación 5, **caracterizado** porque el proceso de centrifugado en el caso de la al menos una guindilla (A) se realiza a una fuerza centrífuga del orden de entre 20 y 100 g, siendo g la fuerza de la gravedad, durante un periodo aproximado del orden de entre 1 y 20 minutos, tal que la pérdida de peso es de entre 7 y 12%.
- 7- Procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado compuesta de guindilla, aceituna y anchoa, según cualquiera de las reivindicaciones 5 ó 6, **caracterizado** porque el proceso de centrifugado en el caso de la al menos una aceituna (B) se realiza a una fuerza centrífuga del orden de entre 20 y 300g, siendo g la fuerza de la gravedad, durante un periodo aproximado del orden de entre 1 y 20 minutos, tal que la pérdida de peso es de entre 8 y 14%.
- 8- Procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado compuesta de guindilla, aceituna y anchoa, según cualquiera de las reivindicaciones 5 a 7, **caracterizado** porque el proceso de centrifugado se realiza en continuo.

- 9- Procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado compuesta de guindilla, aceituna y anchoa, según cualquiera de las reivindicaciones 5 a 7, **caracterizado** porque el proceso de centrifugado se realiza en ciclos de 1 minuto de duración.
- 5 10- Procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado compuesta de guindilla, aceituna y anchoa, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque el elemento longitudinal en el que se ensamblan los ingredientes es un palillo de plástico.
- 10 11- Procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado compuesta de guindilla, aceituna y anchoa en salazón, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque en el caso de comprender más de una guindilla, estas se van colocando una hacia cada lado.

15

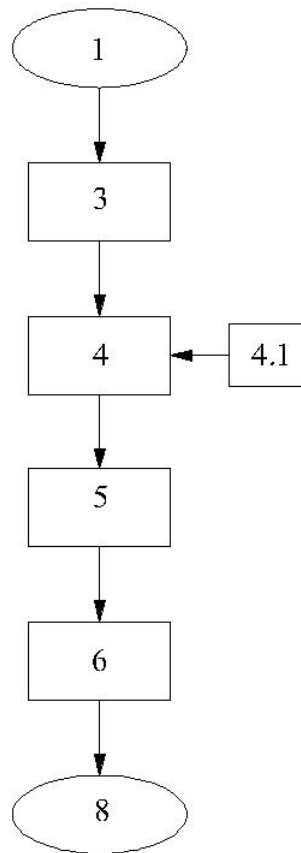


Fig. 1

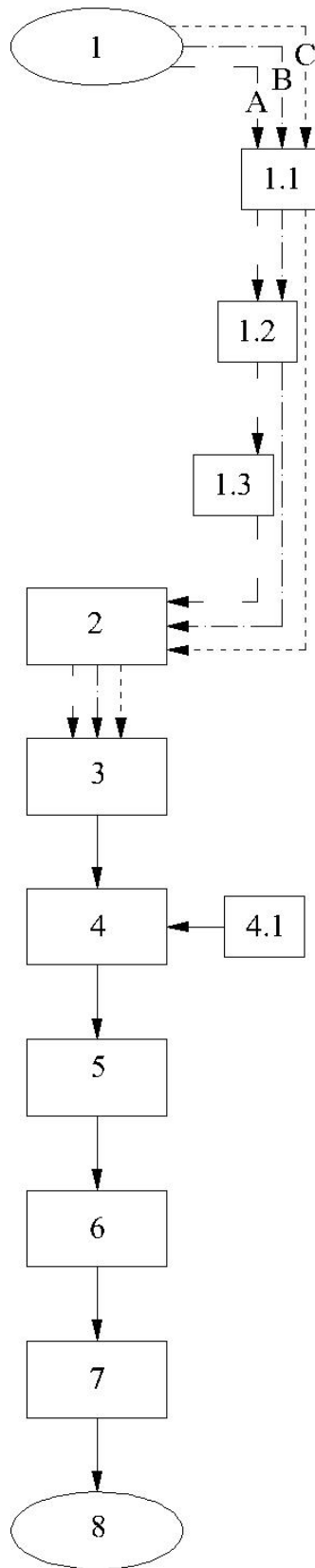


Fig. 2



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201230459

②② Fecha de presentación de la solicitud: 28.03.2012

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/00** (2006.01)
B65B35/30 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Blog MIBLODEPINTXOS. GILDA DONOSTIARRA. 21-08-2011 [Recuperado 30-05-2012] Recuperado de Internet: http://www.miblogdepintxos.com/2011/08/gilda-donostiarra.html	1, 11-14
X	Diario deia.com. Gildas con Guindilla de Eusko Label. 18-10-1011 [Recuperado 30-05-2012] Recuperado de internet: http://www.deia.com/ocio-y-cultura/gastroteks/cocina-con-k/gildas-con-guindillas .	1, 11-14
X	Diario elcorreo.com. Pintxos de gildas. 28-03-2008 [Recuperado 30-05-2012] Recuperado de Internet: http://servicios.elcorreo.com/gastronomia/pinchos/pinchos-gildas.html	14

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
04.06.2012

Examinador
J. López Nieto

Página
1/5

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

A23L, B65B

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: 04.06.2012

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 2-10	SI
	Reivindicaciones 14	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 2-10	SI
	Reivindicaciones 1, 11-13	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 MIBLODEPINTXOS. GILDA DONOSTIARRA. 21-08-2011 [Recuperado 30-05-2012] Recuperado de Internet: http://www.miblogdepintxos.com/2011/08/gilda-donostiarra.html	
D02	Diario deia.com. Gildas con Guindilla de Eusko Label. 18-10-1011 [Recuperado 30-05-2012] Recuperado de internet: http://www.deia.com/ocio-y-cultura/gastroteks/cocina-con-k/gildas-con-guindillas .	
D03	Diario elcorreo.com. Pintxos de gildas. 28-03-2008 [Recuperado 30-05-2012] Recuperado de Internet: http://servicios.elcorreo.com/gastronomia/pinchos/pinchos-gildas.html	

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 un procedimiento de elaboración de una banderilla o ensartado refrigerado compuesto por guindilla, aceituna y anchoa que se caracteriza porque comprende las siguientes fases:

- acondicionamiento de los ingredientes.
- ensartado de los ingredientes en un elemento longitudinal.
- envasado de la banderilla o ensartado y cubrición total con aceite.
- reposado del producto por un periodo de tiempo de 1 a 15 minutos.
- adición de aceite complementaria.
- almacenamiento del envase con el producto en su interior a 3-5°C durante un periodo de tiempo de un máximo de 6 meses (reivindicación 1)

El procedimiento se caracteriza porque en la fase de acondicionamiento previo se realiza un escurrido del líquido de cobertura de los ingredientes de la banderilla y un acondicionamiento adicional que consiste en la centrifugación de la guindilla y la aceituna (Reivindicaciones 2-13)

Se reivindica también el producto obtenido con el procedimiento de la invención (Reivindicación 14)

El documento D01 divulga el modo de elaboración de un pincho Gilda conocido de manera general en el estado de la técnica, sobre todo en el País Vasco. Sus ingredientes son: aceitunas sin hueso, anchoas y guindillas.

Para elaborar el pincho se ensartan todos los ingredientes en un palo de brocheta o palillo y se dejan en aceite de oliva hasta el momento de su consumo.

El documento D02 indica también el procedimiento de elaboración de los pinchos Gilda que al igual que en D01 consiste en ensartar los ingredientes en un palillo y bañar con abundante aceite.

El documento D03 es un listado de diversas variante de pinchos Gilda que comprenden los ingredientes especificados en la banderilla o ensartado de la invención (pinchos Gilda de Bar Larragán, Bar Portu Zaharra, Restaurante Casa Vallés, Bar Colmado Los Manueles, Bar Despacho)

Los procedimientos de elaboración divulgados en D01 y D02 no mencionan las etapas de envasado, cubrición con aceite con fase de reposo y almacenamiento en refrigeración, en este sentido, los procedimientos divulgados por los documentos D01-D02 no son idénticos al procedimiento de la invención. Por lo tanto, las reivindicaciones 1-13 cumplen el requisito de novedad según el Art. 6.1 de la Ley de Patentes 11/86.

En cuanto a la reivindicación 14, la memoria de la solicitud no aporta ningún dato que permita diferenciar el producto obtenido según el procedimiento de las reivindicaciones 1-13 y cualquier otra banderilla Gilda conocida en el estado de la técnica (D01-D03). Así pues, la reivindicación 14 no cumple el requisito de novedad según el Art. 6.1 de la Ley de Patentes 11/86.

La invención, según la reivindicación 1 se diferencia del estado de la técnica divulgado en D01 y D02 en que indica explícitamente que mantiene las banderillas, totalmente cubiertas con aceite, a una temperatura entre 3°C y 5°C hasta un máximo de 6 meses.

Se considera que para un experto en la materia sería obvia la posibilidad de mantener en un frigorífico hasta el momento de su consumo los pinchos cubiertos con aceite (D01 y D02).

La parte caracterizadora de la reivindicación 13 es la expresión de un resultado que se desea conseguir, lo cual no es una característica técnica. Así pues, esta reivindicación carece de características técnicas que aporten actividad inventiva a la invención según la reivindicación 1 de la que depende.

Las reivindicaciones 1, 11- 13 carecen de actividad inventiva según el Art.8.1 de la Ley de Patentes 11/86

En el estado de la técnica no se han encontrado referencias de procedimientos de elaboración de banderillas como las de la invención en los que se realicen etapas de centrifugado y tamizado de los ingredientes para eliminar su líquido de cobertura. Las reivindicaciones 2-10 cumplen los requisitos de novedad y actividad inventiva en el sentido de los Art. 6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86