



MINISTERE DES AFFAIRES ECONOMIQUES

NUMERO DE PUBLICATION : 1006530A5

NUMERO DE DEPOT : 09000797

Classif. Internat. : A23L

Date de délivrance le : 11 Octobre 1994

Le Ministre des Affaires Economiques,

Vu la loi du 28 Mars 1984 sur les brevets d'invention, notamment l'article 22;

Vu l'arrêté royal du 2 Décembre 1986 relatif à la demande, à la délivrance et au maintien en vigueur des brevets d'invention, notamment l'article 28;

Vu le procès verbal dressé le 17 Aout 1990 à 14H30 à l'Office de la Propriété Industrielle

ARRETE:

ARTICLE 1.- Il est délivré à : DALLEMAGNE Olivier & MONJOIE Henri
rue d'Ougrée 63, B-4031 ANGLEUR(BELGIQUE);route de Huy 23 H, B-5351 HAILLOT (BELGIQUE)

un brevet d'invention d'une durée de 20 ans, sous réserve du paiement des taxes annuelles, pour : SAUMON ET TRUITE SAUMONNEE ENTIERS, PASTEURISEES SOUS VIDE, SANS ARETES ET SANS PEAU.

INVENTEUR(S) : Dallemagne Olivier, rue d'Ougrée 63, B-4031 Angleur (BE);Monjoie Henri, route de Huy 23 H, B-5351 Haillot (BE)

ARTICLE 2.- Ce brevet est délivré sans examen préalable de la brevetabilité de l'invention, sans garantie du mérite de l'invention ou de l'exactitude de la description de celle-ci et aux risques et périls du(des) demandeurs(s).

Bruxelles, le 11 Octobre 1994
PAR DELEGATION SPECIALE :

WUYTS L
Directeur.

Saumon et truite saumonée entiers pasteurisés sous vide
sans arêtes et sans peau.

L'invention consiste en la préparation d'un saumon ou d'une truite saumonée, cuits et présentés nettoyés, sans arêtes, sans peau et prêts à être consommés.

- 5 Lorsque les restaurateurs, traiteurs, et cuisiniers désirent servir un saumon froid ou une truite saumonée froide en belle vue, ils doivent le ou la cuire pendant plus ou moins trois heures, les peler, nettoyer et gélatiner.
- 10 La conservation au frigo est alors limitée à trois jours et la découpe devant la clientèle doit être effectuée par un spécialiste du fait de la présence des arêtes.
- 15 Les saumons et truites saumonées cuits et non utilisés ne peuvent être conservés au frigo et doivent être congelés, ce qui entraîne une dépréciation du produit.
- 20 On connaît déjà la cuisson de saumon et truite saumonée sous vide et son avantage de conservation au frigo de trois semaines mais le poisson n'est ni pelé, ni désarêté. Le pelage à froid se fait difficilement et le levage des filets sans les casser est impossible.
- 25 Ce que nous apportons en plus, c'est que le saumon ou la truite saumonée sont pelés, désarétés, ont la même présentation qu'un poisson cuit traditionnellement et peuvent être consommés immédiatement sans aucune
- 30 manipulation culinaire supplémentaire. De plus, le poisson cuit, pelé et désarété peut être conservé dans son emballage trois semaines au frigo.
- 35 Le procédé de fabrication est le suivant et peut avoir plusieurs variantes (saumon = saumon ou truite saumonée)
- Le saumon est vidé et lavé
 - Il est introduit avec peau et arêtes dans un sac plastique rétractable, spécialement
 - 40 conçu pour la cuisson sous vide.
 - Le saumon est cuit dans le sac à une température ambiante de 66°C jusqu'à ce que le centre du poisson aie atteint cette même température. Ce contrôle est obtenu à l'aide
 - 45 d'une sonde reliée à un ordinateur.
- Notons ici que la cuisson, " ancienne méthode ", dans une saumonière est valable mais offre un résultat inférieur.

- 2 -

- Le saumon est ensuite pelé et désarêté par levage des filets.
Afin de ne pas les briser, les filets supérieurs sont retirés en même temps que les arêtes centrales.
- 5 - Les Filets sont ensuite débarrassés des arêtes restantes, graisse, etc... et replacés les uns contre les autres afin de reconstituer le saumon.
- 10 - Le saumon reconstitué, sans arêtes et sans peau, est mis sous vide dans un nouveau sac en plastique et est pasteurisé à 66°C pendant deux heures. Cette pasteurisation scelle les 4 filets initialement séparés et rend au saumon son aspect de bloc unique et homogène.
- 15 - Le saumon est ensuite plongé dans un bain d'eau glacée jusqu'à ce que sa température intérieure retombe à 3°C.

Revendications

1. Reconstitution d'un saumon ou d'une
truite saumonée dont les quatre filets,
désarêtés et dépiautés, sont ressoudés l'un à
l'autre, par pasteurisation obtenue dans un sac
5 en plastique où ils ont été mis sous vide.
2. Procédé de fabrication conforme à la
revendication 1. dans lequel les filets
supérieurs sont retirés en même temps que les
10 arêtes centrales afin de ne pas briser les
filets.
3. Présentation, commercialisation et distribution
d'un saumon ou d'une truite saumonée fabriqués
15 selon les revendications 1. et 2.



Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE

établi en vertu de l'article 21 § 1 et 2
de la loi belge sur les brevets d'invention
du 28 mars 1984

Numero de la demande
nationale

BO 2875
BE 9000797

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int.Cl.5)
A	US-A-3 718 481 (JOAQUIN) * le document en entier * ---	1	A23L1/325
A	DE-A-19 54 044 (PRODUITS FINDUS) * le document en entier * ---	1	
A	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 14, no. 149 (C-705)(4092) 22 Mars 1990 & JP-A-22 000 244 (NOBUO MATSUURA) 23 Janvier 1990 * abrégé * -----		
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int.Cl.5)
			A23L A22C
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
4 Janvier 1994		De Lameillieure, D	
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES			
X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire		T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant	

**ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET BELGE NO.**

**BO 2875
BE 9000797**

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche visé ci-dessus.

Lesdits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du

Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets.

04-01-1994

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
US-A-3718481	27-02-73	AUCUN	

DE-A-1954044	22-10-70	CH-A- 518064	31-01-72
		FR-A- 2024404	28-08-70
		GB-A- 1240497	28-07-71
