



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO  
DIREZIONE GENERALE PER LA LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE  
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| DOMANDA NUMERO     | 202000900850418 |
| Data Deposito      | 31/05/2000      |
| Data Pubblicazione | 01/12/2001      |

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Priorità               | U9901401 |
| Nazione Priorità       | ES       |
| Data Deposito Priorità |          |

|         |        |             |        |             |
|---------|--------|-------------|--------|-------------|
| Sezione | Classe | Sottoclasse | Gruppo | Sottogruppo |
| A       | 22     | C           |        |             |

Titolo

|                          |
|--------------------------|
| INSACCATO PERFEZIONATO . |
|--------------------------|

**INSACCATO PERFEZIONATO**

A nome HIJOS DE JOSE CASAPONSA S A

31 MAG. 2000

Con sede in 17813 VALL DE BIANYA (GERONA) - SPAGNA-

DESCRIZIONE DELL'INNOVAZIONE

- 5 E' costante lo sviluppo di nuovi prodotti commestibili, al fine di rivoluzionare gli alimenti di degustazione, con la paritetica realizzazione di innovazioni relative all'aspetto, in combinazione con aspetti originali quanto alle caratteristiche intrinseche determinanti il sapore e l'aroma che caratterizzano il prodotto
- 10 E' frequente d'altra parte, il consumo di diversi prodotti commestibili tra loro mescolati, come è divenuta, ad esempio, abituale la preparazione di bocconcini realizzati con strati sovrapposti di diversi prodotti
- Partendo da tali aspetti, in accordo con la presente invenzione viene proposto un prodotto alimentare particolarmente innovativo, in modo tale
- 15 che un solo insaccato, comprende unitariamente, ma in maniera differenziata due o più distinti prodotti a base di carne
- L'insaccato, oggetto dell'invenzione è costituito da un composto o impasto inserito all'interno di un involucro di contenimento di budello, sintetico, o simile, con la particolarità che il composto immesso
- 20 all'interno viene realizzato mediante una composizione comprendente due o più strati differenziati o ripetuti, con ciascuno strato realizzato mediante un composto di un distinto prodotto, come, salsiccia stagionata, salame a grana fine, salame, eccetera
- Si ottiene in tal modo un insaccato che comprende al suo interno la
- 25 combinazione di molteplici prodotti, che consente la preparazione di un

composto combinato di tali prodotti da consumare, mediante la realizzazione di un solo taglio, semplificando considerevolmente il lavoro di preparazione, oltre al conseguente risparmio di spazio e di involucri per il confezionamento e lo stoccaggio dei corrispondenti prodotti

5 La distribuzione degli strati dei prodotti nell'insaccato, può essere di qualsiasi forma, in sovrapposizione verticale, laterale o concentrica, in quanto l'insaccato nel suo complesso può adottare qualsiasi forma esterna, in funzione dell'aspetto estetico desiderato, o secondo la convenienza nell'impiego

10 Il numero di strati nell'insaccato può essere variabile, inclusa la possibilità di ripetere strati dello stesso prodotto, in quanto gli strati possono essere disposti immediatamente consecutivi, oppure separati da uno strato laminare di qualsiasi prodotto idoneo, ed autorizzato come lardo, budello, eccetera

15 La realizzazione dell'insaccato può essere inoltre effettuata con prodotti preparati mediante essicatura o stagionatura, ed anche con prodotti preparati mediante cottura, ciò rende estensibile l'applicazione per qualsiasi tipo di possibilità

20 Per tutto ciò, l'insaccato oggetto dell'invenzione presenta caratteristiche molto vantaggiose, acquisendo carattere preferenziale di impiego per il consumo al fine della preparazione di composti commestibili con prodotti distinti

Le caratteristiche dell'innovazione sono evidenziate nel seguito con particolare riferimento alle allegate tavole di disegno, in cui

25 - la figura 1 rappresenta il taglio trasversale di un insaccato secondo

l'invenzione, con gli strati componenti immediatamente consecutivi,

- la figura 2 illustra una vista come la precedente, di una realizzazione del composto con gli strati componenti separati da uno strato laminare interposto,

5 - le figure 3, 4 e 5 illustrano esempi non limitativi di diverse forme di configurazione e distribuzione dell'insaccato di cui sopra

L'oggetto dell'innovazione riguarda un insaccato presentante aspetti caratteristici, destinato a facilitare la preparazione di composti commestibili con distinti prodotti a base di carne

10 L'insaccato è costituito da un involucro 1, che può essere di budello, sintetico, o qualsiasi materiale scelto tra quelli che convenzionalmente vengono impiegati a tale scopo, al cui interno viene introdotto un composto dei prodotti componenti l'insaccato

15 Questo composto inserito all'interno, è formato, in accordo con l'invenzione da diversi strati 2 1, 2 2, 2 3, eccetera, con ciascuno strato realizzato mediante un composto di un diverso prodotto da insaccare, come salsiccia stagionata, salame a grana fine, salame, eccetera

20 Nei diversi strati 2 1, 2 2, 2 3, eccetera, può essere utilizzato qualsiasi prodotto tra quelli abitualmente insaccati, ed è possibile immettere all'interno del corrispondente involucro 1 un qualsivoglia numero di strati secondo la desiderata composizione, essendo aleatorio l'ordine di disposizione degli strati, compresa la possibilità di ripetere strati di uno stesso prodotto tra altri di diversi prodotti

25 Gli strati componenti 2 1, 2 2, 2 3, eccetera, possono essere disposti in modo immediatamente consecutivo, a contatto diretto di ciascuno di essi

Ing. GIAMPAOLO AGAZZANI  
Ordine Nazionale dei Consulenti  
in Proprietà Industriale  
N. 604 B.M.



con il seguente e/o il precedente, come in figura 1, ma anche, come illustrato in figura 2, tra i diversi strati 2 1, 2 2, 2 3, eccetera, può essere intercalato uno strato laminare 3 di separazione, costituito da una lamina commestibile, di budello o simile, o da uno strato sottile di un prodotto complementare, come lardo, strutto, eccetera

L'insaccato nel suo insieme, può in ogni caso adottare una qualsiasi forma di configurazione esterna, come ad esempio in barre di sezione rettangolare, quadrata, ellittica, circolare, trapezoidale, eccetera, nelle quali gli strati 2 1, 2 2, 2 3, eccetera, sono disposti preferibilmente in successione trasversale, senza che ciò sia limitativo, in quanto la distribuzione può essere realizzata anche secondo una successione longitudinale

Nella realizzazione pratica, gli strati 2 1, 2 2, 2 3, eccetera, possono a loro volta essere disposti in successione verticale, come nelle figure 1, 2 e 3, in successione laterale, come in figura 5, in successione concentrica, come in figura 4, o secondo qualsivoglia altra forma di distribuzione, senza che ciò alteri il concetto di base, che è costituito dalla molteplicità di strati realizzati con diversi prodotti all'interno di un involucro 1 che avvolge tutto l'insieme

I prodotti utilizzati per la realizzazione degli strati 2.1, 2 2, 2.3, eccetera, possono essere preparati per essiccamento, stagionatura, o per cottura, in modo che, a seconda dei casi, una volta introdotti all'interno dell'involucro 1, i composti dei diversi strati nella desiderata distribuzione, si procederà ad un processo di essiccamento, stagionatura o di cottura, del corrispondente insaccato

Ing. GIAMPAOLO AGAZZANI  
Ordine Nazionale dei Consulenti  
in Proprietà Industriale

N 6048M  
*Giampaolo Agazzi*

## RIVENDICAZIONI

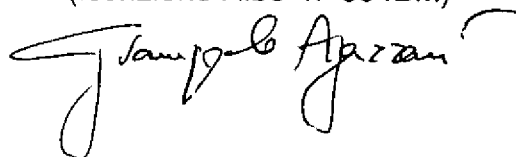
- 1) Insaccato perfezionato, del tipo comprendente un composto di prodotto inserito all'interno di un involucro 1 di budello, sintetico o simile, caratterizzato dal fatto che il composto interno è realizzato da una  
5 composizione comprendente diversi strati 2 1, 2 2, 2 3 disposti in successione, realizzati da composti di diversi prodotti da insaccare, come salsiccia stagionata, salame a grana fine, salame e simili
- 2) Insaccato secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che gli strati componenti 2 1, 2 2, 2 3, sono disposti in maniera immediatamente  
10 consecutiva, a contatto diretto di ciascuno di essi con quelli adiacenti
- 3) Insaccato secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che gli strati componenti 2 1, 2 2, 2 3, sono disposti separati da uno strato laminare 3 di prodotto commestibile o autorizzato interposto tra loro
- 4) Insaccato secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che gli strati componenti 2 1, 2 2, 2 3, possono essere inseriti in successione  
15 consecutiva in disposizione affiancata o sovrapposta
- 5) Insaccato secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che gli strati componenti 2 1, 2 2, 2 3, sono realizzati con prodotti preparati mediante essiccamento, assoggettando l'insieme al processo  
20 dell'essiccamento, dopo aver inserito i componenti all'interno dell'involucro contenitore 1

Bologna, 31 Maggio 2000

Il Mandatario

Ing Giampaolo Agazzani

(Iscrizione Albo n 604BM)



UFFICIO PROVINCIALE INDUSTRIA  
COMMERCIO E ARTIGIANATO  
DI BOLOGNA  
UFFICIO BREVETTI  
IL FUNZIONARIO

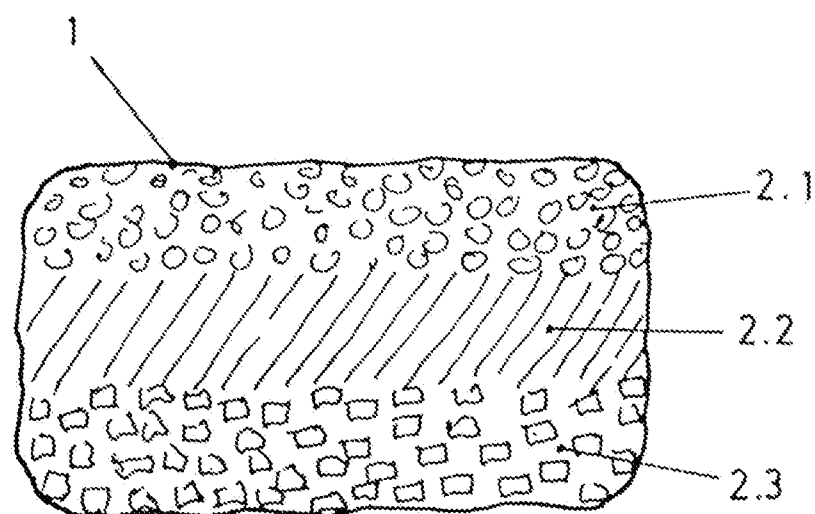


Fig. 1

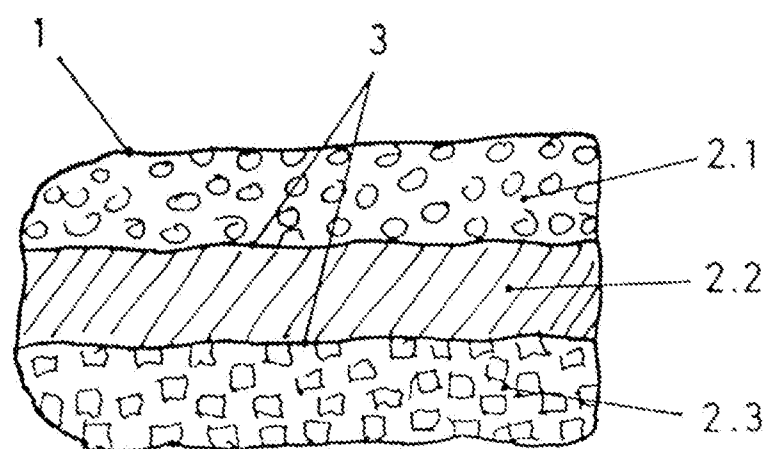


Fig. 2

Ing. GIAMPAOLO AGAZZANI  
Ordine Nazionale dei Consulenti  
in Proprietà Industriale  
N. 60488

*Giampaolo Agazzani*



UFFICIO PROVINCIALE INDUSTRIA  
COMMERCIO E ARTIGIANATO  
DI PIACENZA  
UFFICIO SERVIZIO  
IL FUNZIONARIO



Fig. 3

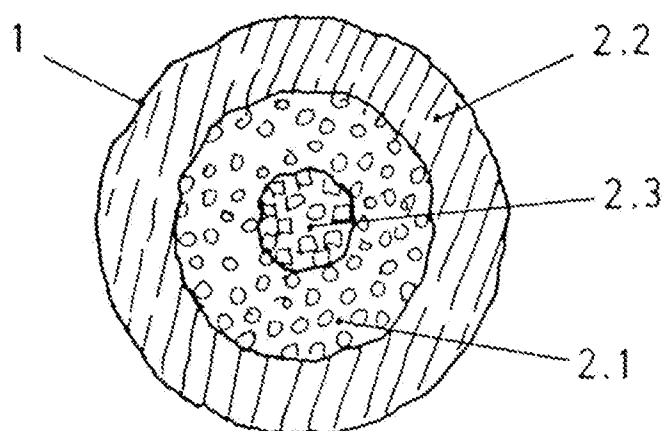


Fig. 4

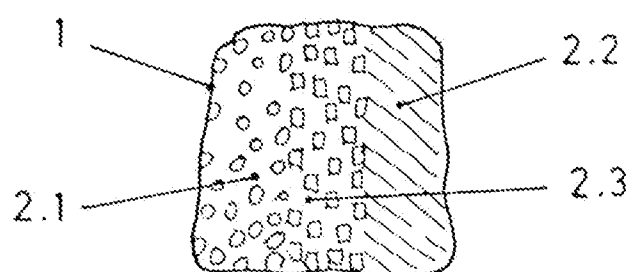


Fig. 5

Ing. GIAMPAOLO AGAZZANI  
Ordine Nazionale dei Consulenti  
in Proprietà Industriale  
N. 8048M

*Giampaolo Agazzani*

UFFICIO PROTEZIONE INDUSTRIA  
COMMERCIO E PATENTATO  
DI GENOVA  
UFFICIO REGIONALE  
IL FORNITORE