

PCT

18
08/26T

Industria y Comercio

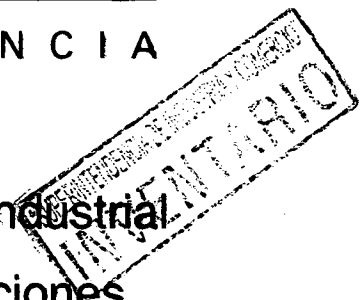
SUPERINTENDENCIA



CSA054138

Delegatura de Propiedad Industrial

División de Nuevas Creaciones



Organización CSA Ltda

SOLICITUD

PATENTE DE INVENCION

09-128217

21. EXPEDIENTE No.

54. TÍTULO ***PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE UN TRANSFORMADO DE PESCADO Y TRANSFORMADO DE PESCADO***

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL

71. SOLICITANTE ***JEALSA RIANXEIRA. S.A.***

DOMICILIO ***BOIRO (A CORUÑA), ESPAÑA***

74. APODERADO ***JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS***

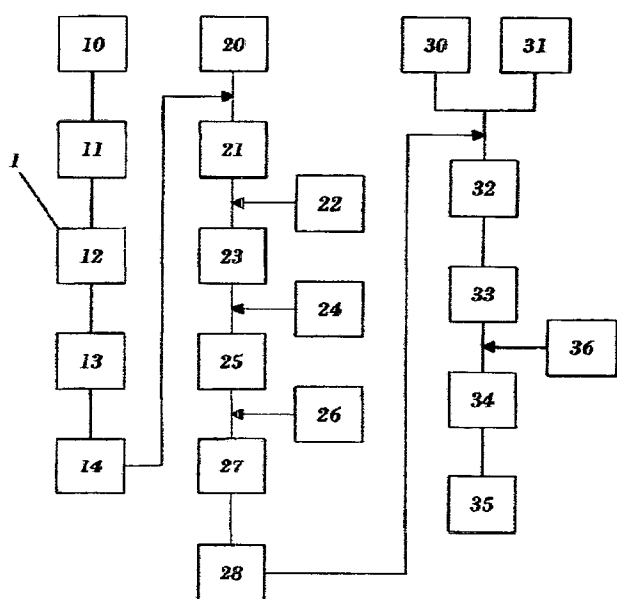
22. BOGOTÁ, D. C.,

PETITOR		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
			
		No. 09-128217- -00000-0000	
		Fecha: 2009-11-11 14:48:11 Dep. 2020 NUECREACIONE	
		Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII	
		Act. 411 PRESENTACION Folios: 71	
FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE			
PCT			
ENTRADA EN FASE NACIONAL			
1		SOLICITUD DE:	
☒ Patente de Invención		☐ Patente de Modelo de Utilidad	
☐ Capítulo I		☒ Capítulo II	
2		IDENTIFICACIÓN	
SOLICITANTE (71)	Nombre: JEALSA RIANXEIRA, S.A.		C.C. ☐ NIT ☐
	Dirección: Bodión, s/n, E-15930 BOIRO (A CORUÑA), ESPAÑA		C.E. ☐ Otro ☐
	Nacionalidad o domicilio: BOIRO (A CORUÑA), ESPAÑA		Cual: _____
	Lugar de Constitución: BOIRO (A CORUÑA), ESPAÑA		Número: _____
	Teléfono: _____ Fax: _____ E-mail: _____		
3		IDENTIFICACIÓN	
REPRESENTANTE O APODERADO	Nombre: JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS		C.C. ☒ NIT ☐
	Dirección: Avda. Carrera 24 No. 37 - 31 Of. 202 BOGOTA D.C., COLOMBIA		C.E. ☐ Otro ☐
	Teléfono: 2444096 Fax: 2442496		Cual: _____
	E-mail: _____		Número: 19.270.955 T.P. 43.308 C.S.J. BOGOTA
4			
INVENTOR (ES) (72)	Nombre: DURAN VILA, Salvador; LOPEZ OUTEIRAL, José, Carlos; y SARTAL RODRIGUEZ, Antonio		
	Dirección: Bodión, s/n, E-15930 BOIRO (A CORUÑA), ESPAÑA		
	Nacionalidad o Domicilio: _____		
5			
PCT (86)			
Solicitud Internacional No. PCT/ES08/000325		Fecha: 08 - 05 - 08	
Publicacion Internacional No. WO 2008/135623 A1		Fecha: 13 - 11 - 08	
6			
Título (54)			
PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE UN TRANSFORMADO DE PESCADO Y TRANSFORMADO DE PESCADO			
7			
Clasificación internacional (51) A23L 1/325 A23L 1/035			
8		(33) País de Origen	(32) Fecha
Prioridad	(31) Número de Solicitud		
SI ☒ NO ☐		ES	08/05/2007
	P200701233		
9		Fecha:	
Comprobante de pago No.			
Instrucciones para el diligenciamiento del presente formulario, ver reverso de esta página.			

ANEXOS

- ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud.
- ☐ Documento que acredita la existencia y representación legal cuando el solicitante sea persona jurídica.
- ☐ Poderes, si fuere el caso.
- ☐ Documento de cesión del inventor al solicitante o a su causante.
- ☐ Declaraciones
- ☒ Copia de la solicitud internacional (Resumen, descripción, reivindicaciones, dibujos)
- ☐ Traducción de la solicitud internacional al castellano. (Resumen, descripción, reivindicaciones, dibujos)
- ☐ Copia del examen preliminar internacional efectuado por la Autoridad Internacional de Examen Preliminar (IPEA).
- ☐ Traducción del examen preliminar internacional efectuado por la IPEA.
- ☐ De ser el caso, copia del contrato de acceso.
- ☐ De ser el caso, documento que acredite la licencia o autorización de uso de conocimientos tradicionales de las comunidades indígenas.
- ☐ De ser el caso, certificado de depósito del material biológico
- ☒ Arte final 12X12 cm.
- ☐ De ser el caso, información de otras solicitudes de patente o títulos obtenidos en el extranjero por el mismo titular o su causante, relacionadas total o parcialmente con la invención de esta solicitud.
- ☐ De ser el caso, modificaciones efectuadas a la solicitud internacional, Nuevas Reivindicaciones
- ☒ Otros: Informe de Búsqueda de Antecedentes Internacional junto con la traducción
- ☒ Publicación Internacional No. WO/2008/135623 A1

FIGURA CARACTERISTICA



Solicito la concesión de la patente,

NOMBRE: JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS

FIRMA:

C.C. 19.270.955 BOGOTÁ T.P. 43.308 C.S.J.

(12) SOLICITUD INTERNACIONAL PUBLICADA EN VIRTUD DEL TRATADO DE COOPERACIÓN
EN MATERIA DE PATENTES (PCT)

(19) Organización Mundial de la Propiedad
Intelectual
Oficina internacional



(43) Fecha de publicación internacional
13 de Noviembre de 2008 (13.11.2008)

PCT

(10) Número de Publicación Internacional
WO 2008/135623 A1

(51) Clasificación Internacional de Patentes:
A23L 1/325 (2006.01) A23L 1/035 (2006.01)

(21) Número de la solicitud internacional:
PCI/ES2008/000325

(22) Fecha de presentación internacional:
8 de Mayo de 2008 (08.05.2008)

(25) Idioma de presentación: español

(26) Idioma de publicación: español

(30) Datos relativos a la prioridad:
P200701233 8 de Mayo de 2007 (08.05.2007) ES

(71) Solicitante (para todos los Estados designados salvo
US): JEALSA RIANXEIRA, S.A. [ES/ES]; Bodiñ, s/n,
E-15930 Boiro (a Coruña) (ES).

(72) Inventores; e

(75) Inventores/Solicitantes (para US solamente): DURAN
VILA, Salvador [ES/ES]; Bodion, s/n, E-15930 Boiro
(a Coruña) (ES). LOPEZ OUTEIRAL, José, Carlos
[ES/ES]; Bodion, s/n, E-15930 Boiro (a Coruña) (ES).
SARTAL RODRIGUEZ, Antonio [ES/ES]; Bodion, s/n,
E-15930 Boiro (a Coruña) (ES).

(74) Mandatario: CARPINTERO LOPEZ, Mario; Herrero
& Asociados, S.L., Alcala, 35, E-28014 Madrid (ES).

(81) Estados designados (a menos que se indique otra cosa,
para toda clase de protección nacional admisible): AE,
AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR,
BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK,
DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM,
GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP,

[Continúa en la página siguiente]

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING A PROCESSED FISH PRODUCT AND RESULTING PROCESSED FISH PRODUCT

(54) Título: PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE UN TRANSFORMADO DE PESCADO Y TRANSFORMADO DE PESCADO

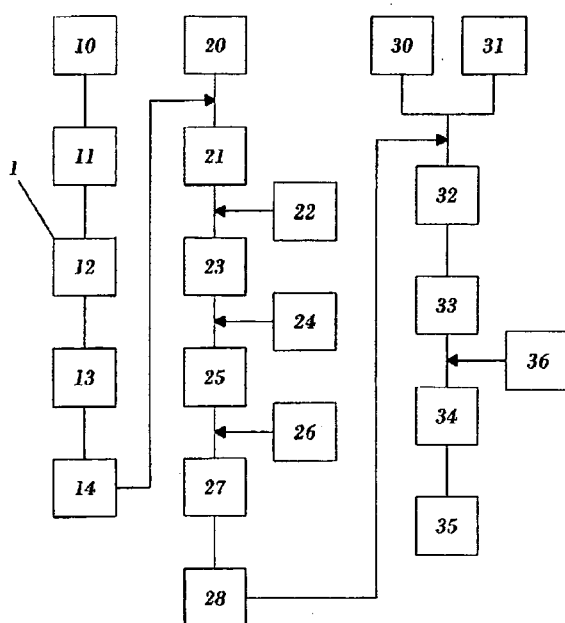


FIG. 1

forma de hielo, hasta formar

(57) Abstract: The invention relates to a method for producing a processed fish product and to the resulting processed fish product. According to the invention, frozen raw fish is inserted into a vacuum cutter in which it is mixed together with concentrated fish stock in order to form a homogeneous paste of kneaded, minced, frozen raw fish paste. Food additives, such as phosphates that act as emulsions, and water in the form of ice are added to the mincer and mixed to form a homogeneous slurry. Said slurry is mixed with pre-cooked fish crumbs and/or chunks. The product can then be presented in two different ways, i.e. it can be dosed into a traditional can using a shaper and sterilised as in the normal manner for producing canned fish or shellfish or it can be frozen in moulds using plate freezers and subsequently cut and packaged in a manner suitable for a later final sterilisation treatment for the purpose of preservation.

(57) Resumen: Se introduce pescado crudo congelado en un cutter a vacío donde se mezcla este pescado juntamente con concentrado de los caldos de cocción de pescado, con el fin de formar una pasta homogénea de pescado crudo congelado, amasado y desmenuzado. En la misma picadora se mezcla con aditivos alimenticios, tal y como fosfatos, que actúan como emulsionantes, se mezcla con agua en

[Continúa en la página siguiente]

WO 2008/135623 A1



KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(84) Estados designados (a menos que se indique otra cosa, para toda clase de protección regional admisible): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), euroasiática (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europea (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK,

Publicada:

- con informe de búsqueda internacional
- antes de la expiración del plazo para modificar las reivindicaciones y para ser republicada si se reciben modificaciones

una papilla homogénea. Esta papilla se mezcla con migas y/o trozos de pescado previamente cocidos. En este punto se podrán llevar a cabo dos presentaciones diferentes, dosificación mediante embutidora en lata tradicional y esterilización como si se tratase del proceso normal de fabricación conservas de pescados y mariscos o bien se congela en moldes con la ayuda de armarios de placas y posteriormente se somete a procesos de corte y envasado adecuado con tratamiento final de esterilización para su conservación.

PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE UN TRANSFORMADO DE PESCADO Y TRANSFORMADO DE PESCADO

OBJETO DE LA INVENCION

5

El objeto de la invención consiste en un procedimiento para el aprovechamiento de pescado y más concretamente para el aprovechamiento del atún, consiguiendo un producto valorizado de superiores características organolépticas que es más sabroso (más jugoso) y mayormente digestible que el producto natural.

10

Es también objeto de la invención el producto así obtenido, cuya base fundamental es el pescado y mas concretamente el atún. Dicho producto servirá, además, como base para la confección de platos preparados y ensaladas en conserva envasados.

15

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20

Uno de los problemas más acuciantes en estos momentos por parte de las autoridades mundiales consiste en la sobreexplotación pesquera de los mares, sobreexplotación que está llevando a la práctica desaparición de especies marinas o a la reducción a niveles preocupantes de especies de alto valor gastronómico como el atún, bacalao, etc.

25

Cada año se produce una reducción considerable en el número de capturas de diversas especies a pesar de que cada año las artes de pesca suelen ser más sofisticadas, empleando redes que cada vez cubren una mayor anchura de pesca marina, empleo de medios tecnológicos como imágenes por satélite para el seguimiento de los bancos pesqueros, etc.

30

5 En la actualidad cada vez se producen un mayor número de toneladas de producto manufacturado denominado comercialmente como *Fishblock* que consiste en pescados y trozos de pescados que se compactan y congelan en bloques paralelepípedicos y que posteriormente se descongelan antes del consumo, sirviendo como materia prima para la fabricación de productos con base en el pescado. Estos bloques siempre son producidos con pescado o mezclas de pescado congelados, pero no se trata de productos transformados con base de pescado, sino pescado en si procedentes de múltiples especies compactado.

10

Volviendo al pescado natural, es decir sin manufacturado del mismo y a titulo de ejemplo, deben mencionarse a los atunes que desde siempre han sido unos de los pescados mas apreciados en sus capturas desde la antigüedad. Bajo el nombre de "atunes" se incluyen diversos tipos de peces; algunos pertenecen al género *Thunnus* y son considerados los verdaderos atunes, como el "atún aleta azul" (*Thunnus thynnus*), el "atún aleta amarilla" (*Thunnus albacares*) y la "albácora" (*Thunnus alalunga*), y hay otros cuyas características se consideran similares, como el "barrilete" o "Listado" (*Katsuwonus pelamis*) y otras especies como el "bonito del Atlántico" (*Sarda sarda*).

20

Debido a la pesca masiva del atún se está llegando a un punto en el que el precio del mismo se ha elevado hasta niveles prohibitivos debido a la existencia de mayor demanda que oferta del citado producto, hecho que se acentúa año a año, por lo que es deseo obtener un producto cuya base sea el atún, ya que en el participe mayoritariamente el atún y que además las características organolépticas del mismo sean muy superiores a las del producto natural ya que la carne de atún en estado natural no a todo el mundo le agrada por tener un sabor fuerte para el paladar, además de mejorar la jugosidad del propio producto.

25

30

En la solicitud de Patente española P 200602241, del mismo solicitante, es protegido un procedimiento para restituir y/o mejorar la calidad nutritiva y/o sensorial del pescado en conserva, que tiene como objetivo la recuperación de los jugos o caldos procedentes de la cocción de pescado y devolverlos posteriormente al producto original, con el fin de restituir las características nutricionales originales del pescado.

Este procedimiento, incluye la cocción de pescado, recuperación del jugo de cocción, concentración del jugo de cocción, mezclado con partes de pescado y agua, moliendo y filtrando en la fase líquida hasta producir una papilla homogénea y por último, una adicción de la papilla al pescado previamente cocido, es decir, es un procedimiento que recupera las cualidades organolépticas del pescado cocido en base a la recuperación de los caldos de cocción y restitución de los mismos.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

El objeto de la presente invención consiste en un procedimiento de fabricación de un transformado de pescado, en concreto un transformado de atún aunque puede ser de cualquier otro pescado, con el cual se valoriza un producto escaso, aportándole además una textura y sabor mas realzado y agradable al paladar, a la vez que consigue un producto mas digestible por el ser humano.

Es también objeto de la invención el transformado de pescado así conseguido que prevé una mezcla de ingredientes que hacen tener a ese transformado un sabor, una textura y en definitiva unas condiciones organolépticas muy ventajosas con respecto al producto estándar.

El procedimiento para la fabricación del transformado de pescado que la invención prevé, se basa en la realización de un producto reestructurado

cuya base en la carne o músculo de pescado, en particular músculo de atún, aunque podría tratarse de cualquier otra especie de pescado.

5 El procedimiento que la invención propone se inicia con la obtención de un concentrado de caldo de cocción de pescado. Así en la figura 1 y con la referencia (1) se observa la parte del proceso de obtención del concentrado de pescado.

10 La industria conservera utiliza, tradicionalmente, pescado cocido para el llenado de los diferentes envases, previamente a los tratamientos térmicos de pasterización o de esterilización. Mediante dicha cocción se eleva la temperatura del pescado hasta un valor programado, durante un tiempo, que depende de su tamaño o de la pieza y de su temperatura inicial, aunque el final de la cocción lo determina la temperatura interna que se alcance en espina. A mayor temperatura de espina y más tiempo de cocción, mayor será la merma, la cual se sitúa en el intervalo de 18 a 20%.

20 Este tratamiento de cocción del pescado ocasiona pérdidas de los jugos propios del pescado tratado. Estos jugos, propios del pescado, arrastran proteínas y otros elementos especialmente nutritivos, como son, sales y oligoelementos de la mejor calidad nutricional. Su pérdida ocasiona, además, un cambio de textura, dando lugar a un producto seco, menos apetecible que el original. El procedimiento se inicia con una recuperación del jugo o caldo resultante de la cocción del pescado, dichos caldos se identifican por especies, lotes y origen según el protocolo de trazabilidad aplicadas en las cocciones.

30 El caldo o jugo recuperado de la cocción se somete a una etapa de concentración con el fin de obtener un caldo concentrado auto-conservable por la concentración de sólidos, entre 2,5 y 50% en peso de sólidos, de los cuales entre el 10 y 40% son sales, cloruro sódico y fosfatos de origen

orgánico. Opcionalmente, el caldo o jugo recuperado se puede someter a un tratamiento de hidrólisis.

5 El caldo obtenido, se puede envasar y almacenar o se puede utilizar de inmediato para continuar el proceso, según el proceso de fabricación que se quiera adoptar.

10 Esta fase de obtención de concentrado de caldo de cocción es una fase optativa que se puede utilizar o no en el proceso y por tanto ni es imprescindible ni forma parte del fundamento del procedimiento de la invención. Dicho procedimiento como se ha mencionado en el apartado de Antecedentes de la invención, se describe en la solicitud de Patente española P200602241 del mismo solicitante.

15 La parte fundamental del proceso se inicia partiendo de pescado crudo congelado (20) que se denomina proteína nativa. Este pescado crudo puede tratarse de cualquier especie sobre la que se desee efectuar el proceso, aunque en este caso y como ejemplo que se seguirá a lo largo de la descripción se basará la misma en referirse al atún. Este atún puede tratarse
20 de diversas especies, ya que existen numerosas especies dentro de la fauna marina, aunque para la explicación del presente procedimiento nos referiremos a las especies de atún llamadas vulgarmente comerciales que son las que concentran la mayor parte de las capturas mundiales como son:

- 25
- Barrilete o Listado – *katsuwonus pelamis*.
 - Aleta amarilla o rabil – *Thunnus albacares*.
 - Ojo grande o patudo – *Thunnus obesus*.

30 El barrilete o listado y la aleta amarilla o rabil, capturados por los grandes cerqueros en los mares tropicales, son utilizados básicamente para las conservas de atún claro (light meat tuna). Los atunes de ojo grande o

patudos, capturados por los palangreros y las embarcaciones con caña y línea, lo cual asegura una mejor calidad del pescado, al evitarse aplastamientos durante su captura, son utilizados principalmente para el sashimi del mercado japonés y de otros países industrializados.

5

Este pescado crudo congelado (20) es la base de la papilla que se va a realizar, para lo cual se introduce en un cutter (21) a vacío donde se mezcla este pescado crudo juntamente con el producto final (14) procedente del concentrado del caldo de cocción, de forma optativa y, posteriormente, de forma progresiva tal y como se enuncia a continuación se irán introduciendo del mismo modo los diferentes ingredientes en el orden en que se describe con el fin de hacer una pasta homogénea de que tendrá como base el pescado crudo congelado. Tal y como se ha propuesto, si se utilizase el concentrado de las aguas de cocción en esta etapa se controlará que los lotes de cocción sean exactamente de la misma especie que la carne cruda utilizada.

10

15

20

25

La proporción de pescado crudo congelado (20) con respecto al producto mezclado en el cutter será no superior al 60%, preferentemente no superior al 50% y mas adecuadamente de no superior al 40% en peso sobre el total de la mezcla realizada. Este proceso conseguirá hacer una emulsión homogénea trabajando a temperaturas por debajo de los 0°C ya que para ello se aprovecha la temperatura a la que se introduce el pescado congelado preferentemente la temperatura de trabajo oscila alrededor de los -20°C bajo cero. El tiempo de procesado vendrá definido por la textura final de la papilla y se considerará óptima cuando no se aprecien trozos en la papilla obtenida.

30

Una vez realizada esta mezcla homogénea, se adicionan una serie de productos, tal y como aditivos alimenticios permitidos. En el caso de la presente invención se trata de fosfatos, que actuando como coadyuvante

tecnológico funcionan como emulsionantes que hacen posible la formación o mantenimiento de una mezcla homogénea (23).

5 A continuación se incorpora agua (24) en forma de hielo con el fin de seguir manteniendo temperaturas inferiores a 0°C a pesar de realizar un trabajo térmico y se procede al mezclado homogéneo de componentes y finalmente se adicionan aceites o grasas vegetales (26) entre las que se puede citar a título de ejemplo aceite de oliva, aceite de girasol, aceite de girasol rico en oleico, cualquier otro aceite vegetal o mezclas de los mismos, hasta conseguir una emulsión (27) cuya característica es que esté siempre mantenida a temperaturas inferiores a los 0°C, para lo cual habrá servido la temperatura del pescado crudo congelado del que se parte y del agua en forma de hielo adicionada o bien si esto no fuera suficiente se emplearán medios externos que mantengan esa temperatura necesaria para efectuar la emulsión.

En este punto del proceso también pueden añadirse a la mezcla, sustituyendo total o parcialmente los aceites, salsas de diversa índole, a modo de ejemplo: salsa fina, mostaza, salsa de tomate, etc.

20 Esta emulsión (27) se convierte en una papilla homogénea que se trabaja en la mezcladora cutter a vacío y a la cual se pueden adicionar otros aditivos como pueden ser antioxidantes que limitan la oxidación de la papilla. Estos aditivos antioxidantes serán aptos para el consumo alimenticio.

25 En caso de que el color de la mezcla fuera pálido, se adicionará a la mezcla pequeños porcentajes de músculo rojo o sangacho que es la parte del lomo del atún de un color rojizo muy intenso. Con la adición del Sangacho en una cantidad apropiada obtendremos una papilla final (28) con un color apropiado, que no se diferencia de forma sustancial de la miga cocida

30

mezclada posteriormente, y con unas características organolépticas idóneas para ser consumida, puesto que también actúa como potenciador de sabor.

5 Como resultado de todas estas subetapas se obtiene una papilla semisólida que actuará como aglomerante de las migas de pescado cocido que serán la base de la mezcla final en el producto final –reestructurado-objeto final de esta invención.

10 Como se adelantó, esta papilla final (28) se mezclará con migas de pescado (30) y/o con trozos de pescado (31) previamente cocido, proceso tradicional de elaboración de conservas de pescados y mariscos, en una proporción que puede ser de papilla final no superior al 70% y preferentemente cercana al 60-65% sobre el producto final, procediéndose a un mezclado homogéneo (32), buscando un tamaño de grano que dependerá
15 del aspecto final buscado del producto y la mordiente adecuada. Tamaño de grano elevado dará más mordiente pero se observará mayor contraste con la papilla, conforme se reduce el tamaño de partícula se favorece un aspecto en detrimento del otro por lo que será necesario establecer unos valores en base a optimizar ambos objetivos perseguidos en cada caso.

20 Esta mezcla así generada (papilla y migas de pescado cocido) forman una única masa homogénea que se distribuye homogéneamente (33) mediante embutición en cajas parafinadas que a su vez se introducen en moldes metálicos para darles la forma apropiada de expedición de esta pasta o mezcla conformada.

25 Estos bloques de pescado (35) todavía no son aptos para el consumo, ya que parte del pescado aún está crudo (20) y la proteína no ha desarrollado su potencialidad como estructurante de la mezcla, será
30 necesario aplicar un tratamiento térmico de algún tipo, bien pasterización o esterilización.

Es en este punto, y una vez elaborado el producto base donde se pueden tomar varias alternativas de utilización y/o presentación final del producto.

5 En el caso de la invención se describirá el proceso de congelación y posterior esterilización en el envase.

10 De este modo, se procede a la congelación (34) en armarios de placas de los moldes obtenidos generando lo que se conoce como "Fishblock" o bloques de pescado (35) que son paralelepípedos de dimensiones fijas elaborados a base de reconstituido de pescado en el caso de la presente invención y posteriormente sufrirán un proceso de esterilización en envase apropiado, en este caso envase Tetra Recart®.

15 Otras alternativas a la anteriormente descrita, podrían ser la dosificación directa en lata con una embutidora en estado semisólido y posterior esterilización si se trata de una conserva o bien una pasteurización en el caso de elaborar una semiconservas.

20 En ambos casos el producto así obtenido tiene unas características organolépticas para el consumidor superiores a las del propio atún, resultando un producto mas sabroso, mas digestible y de un aspecto de color y textura muy agradable para el consumidor.

25

30

REIVINDICACIONES

5 1.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado que comprende la mezcla de una papilla homogénea en fase de emulsión de base de pescado, con miga y/o trozos de pescado hasta formar una mezcla homogénea.

10 2.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 1 caracterizado porque la proporción de papilla con respecto a la miga y/o trozos de pescado es de aproximadamente el 50%.

15 3.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 1 caracterizado porque la proporción de papilla con respecto a la miga y/o trozos de pescado es de aproximadamente el 60%

20 4.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 1 caracterizado porque la mezcla homogénea se embute en moldes que le confieren forma a la mezcla homogénea se hace un tratamiento térmico del mismo y se congela obteniendo bloques congelados de transformado de pescado.

25 5.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 1 caracterizado porque la realización de la papilla homogénea en fase de emulsión con base de pescado comprende las siguientes fases:

- 30
- mezclado de pescado crudo congelado con concentrado de las aguas de cocción hasta formar una emulsión en una mezcladora cutter
 - adición de agua en forma congelada
 - adición de aceites o grasas vegetales

6.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque el líquido con el que se mezcla el pescado crudo congelado es concentrado de los caldos de cocción de pescado.

5

7.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque en la realización de la papilla homogénea se podrán incorporar aditivos alimenticios.

10

8.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 7 caracterizado porque los aditivos alimenticios son sustancias emulsionantes como fosfatos y sustancias antioxidantes.

15

9.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque para dar un color más intenso a la papilla homogénea en fase de emulsión con base de pescado se adiciona músculo rojo o Sangacho.

20

10.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque la proporción de pescado crudo congelado con respecto a la papilla final obtenida es igual o inferior al 60%.

25

11.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque la proporción de pescado crudo congelado con respecto a la papilla final obtenida es igual o inferior al 50%.

30

12.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque la proporción de pescado crudo congelado con respecto a la papilla final obtenida es igual o inferior al 40%.

13.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque los aceites o grasas vegetales empleados son aceite de girasol y/o aceite de oliva.

5 14.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque la obtención de la papilla se lleva a cabo en una mezcladora cutter que consigue una pasta homogénea y emulsión de la misma trabajando en vacío y con temperaturas iguales o inferiores a 0°C.

10

15.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado, según la reivindicación 5, caracterizado porque el aceite o grasa vegetal adicionado, se puede sustituir total o parcialmente por salsas de diversa índole.

15

16.- Transformado de pescado que comprende una papilla homogénea de base de pescado y miga y/o trozos de pescado.

20

17.- Transformado de pescado según la reivindicación 16 caracterizado porque la proporción de papilla con respecto a la miga y/o trozos de pescado es de aproximadamente el 50%.

25

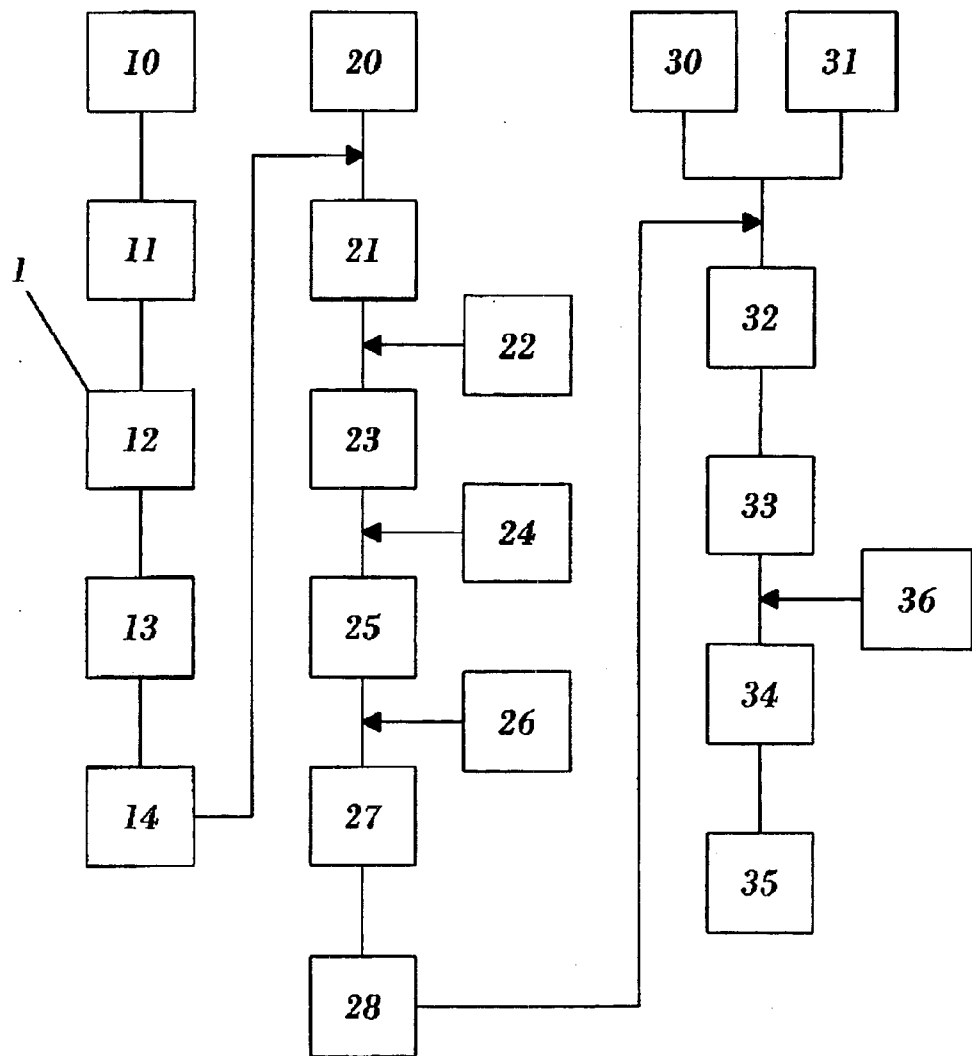
18.- Transformado de pescado según la reivindicación 16 caracterizado porque la proporción de papilla con respecto a la miga y/o trozos de pescado es de aproximadamente el 60%.

30

19.- Transformado de pescado según la reivindicación 16 caracterizado porque la papilla homogénea de base de pescado comprende una emulsión de pescado crudo congelado con concentrado de las aguas de cocción, agua en forma congelada y aceites o grasas vegetales.

- 20.- Transformado de pescado, según la reivindicación 19, caracterizado porque el aceite o grasas vegetales, se pueden sustituir total o parcialmente por salsas de diversa índole.
- 5 21.- Transformado de pescado según la reivindicación 19 caracterizado el caldo de cocción de pescado es concentrado y tratado térmicamente.
- 10 22.- Transformado de pescado según la reivindicación 19 caracterizado porque la papilla homogénea a base de pescado comprende aditivos alimenticios.
- 15 23.- Transformado de pescado según la reivindicación 22 caracterizado porque los aditivos alimenticios son sustancias emulsionantes como fosfatos y sustancias antioxidantes.
- 20 24.- Transformado de pescado según la reivindicación 19 caracterizado porque la papilla homogénea a base de pescado incorpora para acrecentar el color y/o sabor, pequeños porcentajes de músculo rojo o Sangacho.
- 25 25.- Transformado de pescado según la reivindicación 19 caracterizado porque los aceites o grasas vegetales utilizadas son aceite de girasol y/o aceite de oliva.
- 30

1/1

**FIG. 1**

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/ ES 2008/000325

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

see extra sheet

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

A23L1/325,

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

CIBEPAT, EPODOC, WPI

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	WO94/23588 A1 (GRIFITTH LABORATORIES WORLDWIDE, INC.) 27.10.1994, page 8, line 30-page 9, line 21.	1-4, 16-18
A	EP 826314 A1 (SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.) 04.03.1998, the whole document.	
A	EP 913098 A1 (LANOT) 06.05.1999, the whole document.	
A	JP 62025953 A (FUJI OIL LTD) 03.02.1987, abstract, BASE DE DATOS PAJ in EPOQUE	
A	JP 2002300864 A (KANEGAFUCHI CHEMICAL IND) 15.10.2002, abstract, BASE DE DATOS WPI in EPOQUE.	
A	JP 2001186867 A (AJINOMOTO) 10.07.2001, abstract, BASE DE DATOS WPI in EPOQUE.	

☒ Further documents are listed in the continuation of Box C.☒ See patent family annex.

* Special categories of cited documents:	"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention
"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance.	
"E" earlier document but published on or after the international filing date	
"L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)	"X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone
"O" document referring to an oral disclosure use, exhibition, or other means	"Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other documents, such combination being obvious to a person skilled in the art
"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed	"&" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

08 September 2008 (08.09.2008)

Date of mailing of the international search report

(02-10-2008)

Name and mailing address of the ISA/
O.E.P.M.Paseo de la Castellana, 75 28071 Madrid, España.
Facsimile No. 34 91 3495304

Authorized officer

A. Polo Díez

Telephone No. +34 91 349 55 24

Form PCT/ISA/210 (second sheet) (April 2007)

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.
PCT/ES 2008/000325

C (continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category*	Citation of documents, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	JP 54017159 A (KIBUN KK) 08.02.1979, abstract, BASE DE DATOS WPI in EPOQUE.	

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No.

PCT/ ES 2008/000325

Patent document cited in the search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
WO 9423588 A	27.10.1994	CA 2160369 A AU 6632494 A EP 0696173 A EP 19940914137 JP 8510378 T	27.10.1994 08.11.1994 14.02.1996 12.04.1994 05.11.1996
EP 0826314 A	04.03.1998	NO 973832 A EP 19960202383	02.03.1998 28.08.1996
EP 0913098 A	06.05.1999	FR 2767031 AB EP 19980490019	12.02.1999 13.07.1998
JP 62025953 A	03.02.1987	JP 3067664 B JP 1697792 C	23.10.1991 28.09.1992
JP 2002300864 A	15.10.2002	JP 3823839 B	20.09.2006 20.09.2006 20.09.2006
JP 2001186867 A	10.07.2001	JP 3975632 B	12.09.2007 12.09.2007 12.09.2007
JP 54017159 A	08.02.1979	JP 60008780 B JP 1338082 C	05.03.1985 29.09.1986

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.
PCT/ ES 2008/000325

CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

A23L 1/325 (2006.01)
A23L 1/035 (2006.01)

INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud internacional nº
PCT/ES 2008/000325

A. CLASIFICACIÓN DEL OBJETO DE LA SOLICITUD

Ver hoja adicional

De acuerdo con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP) o según la clasificación nacional y CIP.

B. SECTORES COMPRENDIDOS POR LA BÚSQUEDA

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)
A23L1/325,

Otra documentación consultada, además de la documentación mínima, en la medida en que tales documentos formen parte de los sectores comprendidos por la búsqueda

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda internacional (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

CIBEPAT, EPODOC, WPI

C. DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES

Categoría*	Documentos citados, con indicación, si procede, de las partes relevantes	Relevante para las reivindicaciones nº
X	WO94/23588 A1 (GRIFITH LABORATORIES WORLDWIDE, INC.) 27.10.1994, página 8, línea 30-página 9, línea 21.	1-4, 16-18
A	EP 826314 A1 (SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.) 04.03.1998, todo el documento.	
A	EP 913098 A1 (LANOT) 06.05.1999, todo el documento.	
A	JP 62025953 A (FUJI OIL LTD) 03.02.1987, resumen, BASE DE DATOS PAJ en EPOQUE	
A	JP 2002300864 A (KANEGAFUCHI CHEMICAL IND) 15.10.2002, resumen, BASE DE DATOS WPI en EPOQUE.	
A	JP 2001186867 A (AJINOMOTO) 10.07.2001, resumen, BASE DE DATOS WPI en EPOQUE.	

☒ En la continuación del Recuadro C se relacionan otros documentos ☒ Los documentos de familias de patentes se indican en el Anexo

* Categorías especiales de documentos citados:	"T"	documento ulterior publicado con posterioridad a la fecha de presentación internacional o de prioridad que no pertenece al estado de la técnica pertinente pero que se cita por permitir la comprensión del principio o teoría que constituye la base de la invención.
"A" documento que define el estado general de la técnica no considerado como particularmente relevante.	"X"	documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse nueva o que implique una actividad inventiva por referencia al documento aisladamente considerado.
"B" solicitud de patente o patente anterior pero publicada en la fecha de presentación internacional o en fecha posterior.	"Y"	documento particularmente relevante; la invención reivindicada no puede considerarse que implique una actividad inventiva cuando el documento se asocia a otro u otros documentos de la misma naturaleza, cuya combinación resulta evidente para un experto en la materia.
"L" documento que puede plantear dudas sobre una reivindicación de prioridad o que se cita para determinar la fecha de publicación de otra cita o por una razón especial (como la indicada).	"&"	documento que forma parte de la misma familia de patentes.
"O" documento que se refiere a una divulgación oral, a una utilización, a una exposición o a cualquier otro medio.		
"P" documento publicado antes de la fecha de presentación internacional pero con posterioridad a la fecha de prioridad reivindicada.		

Fecha en que se ha concluido efectivamente la búsqueda internacional.

08 septiembre 2008 (08.09. 2008)

Fecha de expedición del informe de búsqueda internacional

02-OCTUBRE-2008 (02-10-2008)

Nombre y dirección postal de la Administración encargada de la búsqueda internacional
O.E.P.M.

Paseo de la Castellana, 75 28071 Madrid, España.
Nº de fax 34 91 3495304

Funcionario autorizado

A. Polo Díez

Nº de teléfono +34 91 349 55 24

INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud internacional nº

PCT/ES 2008/000325

C (continuación). DOCUMENTOS CONSIDERADOS RELEVANTES		
Categoría*	Documentos citados, con indicación, si procede, de las partes relevantes	Relevante para las reivindicaciones nº
A	JP 54017159 A (KIBUN KK) 08.02.1979, resumen, BASE DE DATOS WPI en EPOQUE.	

INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Información relativa a miembros de familias de patentes

Solicitud internacional n°

PCT/ES 2008/000325

Documento de patente citado en el informe de búsqueda	Fecha de Publicación	Miembro(s) de la familia de patentes	Fecha de Publicación
WO 9423588 A	27.10.1994	CA 2160369 A AU 6632494 A EP 0696173 A EP 19940914137 JP 8510378 T	27.10.1994 08.11.1994 14.02.1996 12.04.1994 05.11.1996
EP 0826314 A	04.03.1998	NO 973832 A EP 19960202383	02.03.1998 28.08.1996
EP 0913098 A	06.05.1999	FR 2767031 AB EP 19980490019	12.02.1999 13.07.1998
JP 62025953 A	03.02.1987	JP 3067664 B JP 1697792 C	23.10.1991 28.09.1992
JP 2002300864 A	15.10.2002	JP 3823839 B	20.09.2006 20.09.2006 20.09.2006
JP 2001186867 A	10.07.2001	JP 3975632 B	12.09.2007 12.09.2007 12.09.2007
JP 54017159 A	08.02.1979	JP 60008780 B JP 1338082 C	05.03.1985 29.09.1986

INFORME DE BÚSQUEDA INTERNACIONAL

Solicitud internacional nº
PCT/ ES 2008/000325

CLASIFICACIÓN DEL OBJETO DE LA SOLICITUD

A23L 1/325 (2006.01)
A23L 1/035 (2006.01)

PATENT COOPERATION TREATY

PCT

INTERNATIONAL PRELIMINARY REPORT ON PATENTABILITY

(Chapter II of the Patent Cooperation Treaty)

(PCT Article 36 and Rule 70)

Applicant's or agent's file reference 20080441	FOR FURTHER ACTION		See Form PCT/PEA/416
International application No. PCT/ES2008/000325	International filing date (day/month/year) 08.05.2008	Priority date (day/month/year) 08.05.2007	
International Patent Classification (IPC) or national classification and IPC INV. A23L1/325			
Applicant Jealsa Rianxeira, S.A.			
1. This report is the international preliminary examination report, established by this International Preliminary Examining Authority under Article 35 and transmitted to the applicant according to Article 36. 2. This REPORT consists of a total of <u>5</u> sheets, including this cover sheet. 3. This report is also accompanied by ANNEXES, comprising: a. ☒ sent to the applicant and to the International Bureau) a total of <u>4</u> sheets, as follows: ☒ sheets of the description, claims and/or drawings which have been amended and are the basis of this report and/or sheets containing rectifications authorized by this Authority (see Rule 70.16 and Section 607 of the Administrative Instructions). ☐ sheets which supersede earlier sheets, but which this Authority considers contain an amendment that goes beyond the disclosure in the international application as filed, as indicated in item 4 of Box No. I and the Supplemental Box. b. ☐ (sent to the International Bureau only) a total of (indicate type and number of electronic carrier(s)) , containing a sequence listing and/or tables related thereto, in electronic form only, as indicated in the Supplemental Box Relating to Sequence Listing (see Section 802 of the Administrative Instructions).			
4. This report contains indications relating to the following items: ☒ Box No. I Basis of the report ☐ Box No. II Priority ☐ Box No. III Non-establishment of opinion with regard to novelty, inventive step and industrial applicability ☐ Box No. IV Lack of unity of invention ☒ Box No. V Reasoned statement under Article 35(2) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement ☐ Box No. VI Certain documents cited ☐ Box No. VII Certain defects in the international application ☐ Box No. VIII Certain observations on the international application			
Date of submission of the demand 2009-03-06		Date of completion of this report 11.09.2009	
Name and mailing address of the International preliminary examining authority:  European Patent Office D-80298 Munich Tel. +49 89 2399 - 0 Fax: +49 89 2399 - 4465		Authorized officer Vernier, Frédéric Telephone No. +49 89 2399-8646 	

INTERNATIONAL PRELIMINARY REPORT ON PATENTABILITY

International application No.
PCT/ES2008/000325

Box No. I Basis of the report

1. With regard to the **language**, this report is based on
 - ☐ the international application in the language in which it was filed
 - ☒ a translation of the international application into English, which is the language of a translation furnished for the purposes of:
 - ☐ international search (under Rules 12.3(a) and 23.1(b))
 - ☐ publication of the international application (under Rule 12.4(a))
 - ☒ international preliminary examination (under Rules 55.2(a) and/or 55.3(a))
2. With regard to the **elements*** of the international application, this report is based on *(replacement sheets which have been furnished to the receiving Office in response to an invitation under Article 14 are referred to in this report as "originally filed" and are not annexed to this report)*:

Description, Pages

1-8 filed with the letter of 09-03-2009

Claims, Numbers

1-25 filed with telefax on 21-08-2009

Drawings, Sheets

1/1 as published

- ☐ a sequence listing and/or any related table(s) - see Supplemental Box Relating to Sequence Listing
3. ☐ The amendments have resulted in the cancellation of:
 - ☐ the description, pages
 - ☐ the claims, Nos.
 - ☐ the drawings, sheets/figs
 - ☐ the sequence listing (*specify*):
 - ☐ any table(s) related to sequence listing (*specify*):
 4. ☐ This report has been established as if (some of) the amendments annexed to this report and listed below had not been made, since they have been considered to go beyond the disclosure as filed, as indicated in the Supplemental Box (Rule 70.2(c)).
 - ☐ the description, pages
 - ☐ the claims, Nos.
 - ☐ the drawings, sheets/figs
 - ☐ the sequence listing (*specify*):
 - ☐ any table(s) related to sequence listing (*specify*):
 5. ☐ This opinion has been established taking into account the **rectification of an obvious mistake** authorized by or notified to this Authority under Rule 91 (Rule 70.2 (e)).
 6. ☐ Supplementary international search report(s) from Authority(ies) have been received and taken into account in drawing up this report (Rule 45bis.8(b) and (c)).

**INTERNATIONAL PRELIMINARY REPORT
ON PATENTABILITY**International application No.
PCT/ES2008/000325

Box No. V Reasoned statement under Article 35(2) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement

1. Statement

Novelty (N)	Yes: Claims	<u>1-15</u>
	No: Claims	<u>16-25</u>
Inventive step (IS)	Yes: Claims	<u>1-15</u>
	No: Claims	<u>16-25</u>
Industrial applicability (IA)	Yes: Claims	<u>1-25</u>
	No: Claims	

2. Citations and explanations (Rule 70.7):see separate sheet

**INTERNATIONAL PRELIMINARY
REPORT ON PATENTABILITY
(SEPARATE SHEET)**

International application No.

PCT/ES2008/000325

Item V

1. The following documents were considered:

D1: WO 94 23588 A1

D2: EP-A1-0 826 314

D3: EP-A1-0 913 098

D4: JP 62 025953 A

D5: JP 2002 300864 A

D6: JP 2001 186867 A

D7: JP 54 017159 A

2. Art. 6 PCT

Independent claim 16 is unclear. There is no definition provided of what the "fish based" gruel consists of. In the absence of such a definition, the claim will be interpreted in the broadest way, i.e. as relating to a process fish product comprising flakes and/or pieces of fish (claim 16).

3. Art. 33(2) PCT

In the light of the above, documents D1-D3 (see in particular the examples and the claims) and D4-D7 are considered to take away novelty of present independent claim 16, since they disclose products made of fish pieces and a binder.

Present independent claim 1 meets the novelty requirements, since none of D1-D7 discloses a method for the manufacture of processed fish where frozen fish is mixed with a concentrated broth resulting from the boiling of the same kind of fish.

4. Art. 33(3) PCT

Discussion of the question whether the claimed subject-matter involves an inventive step is only of relevance once novelty has been established.

However, it presently seems that none of the dependant claims 17-25 contains subject-matter that would be suitable to render claim 16 inventive once novelty has been established.

In view of the technical problem to be solved by the subject-matter of present independent claim 1 (to provide an alternative method for producing processed fish) and its unexpected solution (the use of a gruel based on frozen fish and a concentrate

**INTERNATIONAL PRELIMINARY
REPORT ON PATENTABILITY
(SEPARATE SHEET)**

International application No.

PCT/ES2008/000325

broth of boiled fish of the same kind), the subject-matter of claims 1-15 can be regarded as involving an inventive step (Article 33(3) PCT) over the closest prior art D1 (no use of a broth; instead, a cereal is used).

5. The subject-matter of claims 1-15 meet the requirements of Article 33(4) PCT because it is applicable in the food industry.

6. The description is not adapted to the latest set of claims (Art. 6 PCT).

CLAIMS

- 5 1. Method for manufacturing processed fish that comprises an emulsified homogeneous gruel that comprises frozen raw fish and concentrated broth resulting from the boiled fish, being said frozen raw fish and concentrated broth of the same kind of fish that the flakes and/or pieces of fish to with the gruel is mixed.
- 10 2. Method for manufacturing processed fish, according to claim 1, characterised in that the proportion of gruel with respect to the flakes and/or pieces of fish is approximately 50%.
- 15 3. Method for manufacturing processed fish, according to claim 1, characterised in that the proportion of gruel with respect to the flakes and/or pieces of fish is approximately 60%.
- 20 4. Method for manufacturing processed fish, according to claim 1, characterised in that the homogeneous mixture is stuffed into moulds that give shape to the homogeneous mixture, which is thermally treated and frozen, producing frozen blocks of processed fish.
- 25 5. Method for manufacturing processed fish, according to claim 1, characterised in that the preparation of the emulsified, homogeneous fish-based gruel is comprised of the following phases:
- mixing of frozen raw fish with broth concentrate until an emulsion is formed in a cutter mixer;
 - addition of water in the frozen state; and
 - addition of vegetable oils or fats.
- 30 6. Method for manufacturing processed fish, according to claim 5, characterised in that the liquid with which the frozen raw fish is mixed

AMENDED SHEET

Received at the EPO on Aug 21, 2009 09:13:20. Page 3 of 9

10

consists of boiled fish broth concentrate.

5 7. Method for manufacturing processed fish, according to claim 5, characterised in that food additives may be added during the preparation of the homogeneous gruel.

10 8. Method for manufacturing processed fish, according to claim 7, characterised in that the food additives are emulsifying substances such as phosphates and antioxidant substances.

9. Method for manufacturing processed fish, according to claim 5, characterised in that red muscle or dark meat is added to the emulsified, homogeneous fish-based gruel to give it a more intense colour.

15 10. Method for manufacturing processed fish, according to claim 5, characterised in that the proportion of frozen raw fish with respect to the final gruel obtained is equal to or less than 60%.

20 11. Method for manufacturing processed fish, according to claim 5, characterised in that the proportion of frozen raw fish with respect to the final gruel obtained is equal to or less than 50%.

25 12. Method for manufacturing processed fish, according to claim 5, characterised in that the proportion of frozen raw fish with respect to the final gruel obtained is equal to or less than 40%.

30 13. Method for manufacturing processed fish, according to claim 5, characterised in that the vegetable oils or fats used are sunflower oil and/or olive oil.

14. Method for manufacturing processed fish, according to claim 5,

AMENDED SHEET

Received at the EPO on Aug 21, 2009 09:13:20. Page 4 of 9

11

characterised in that the gruel is prepared in a cutter mixer that achieves a homogeneous paste and emulsion thereof, working in a vacuum and at temperatures equal to or below 0°C.

5 15. Method for manufacturing processed fish, according to claim 5, characterised in that the vegetable oil or fat added can be fully or partially substituted by sauces of different kinds.

10 16. Processed fish that comprises a homogeneous gruel consisting of fish and flakes and/or pieces of fish.

15 17. Processed fish, according to claim 16, characterised in that the proportion of gruel with respect to the flakes and/or pieces of fish is approximately 50%.

18. Processed fish, according to claim 16, characterised in that the proportion of gruel with respect to the flakes and/or pieces of fish is approximately 60%.

20 19. Processed fish, according to claim 16, characterised in that the homogeneous fish-based gruel is comprised of a frozen raw fish emulsion with broth concentrate, frozen water and vegetable oils or fats.

25 20. Processed fish, according to claim 19, characterised in that the vegetable oils or fats can be fully or partially substituted by sauces of different kinds.

30 21. Processed fish, according to claim 19, characterised in that the homogeneous fish-based gruel is concentrated and thermally treated.

22. Processed fish, according to claim 19, characterised in that the

AMENDED SHEET

Received at the EPO on Aug 21, 2009 09:13:20. Page 5 of 9

homogeneous fish-based gruel comprises food additives.

5

23. Processed fish, according to claim 22, characterised in that the food additives are emulsifying substances such as phosphates and antioxidant substances.

10

24. Processed fish, according to claim 19, characterised in that the homogeneous fish-based gruel includes small percentages of red muscle or dark meat to intensify its colour and/or flavour.

25. Processed fish, according to claim 19, characterised in that the vegetable oils or fats used are sunflower oil and/or olive oil.

AMENDED SHEET

Received at the EPO on Aug 21, 2009 09:13:20. Page 9 of 9

INFORME PRELIMINAR INTERNACIONAL SOBRE PATENTABILIDAD

(HOJA SEPARADA)

Solicitud Internacional No. PCT/ES2008/000325

Artículo V

1. Se analizaron los siguientes documentos:

D1: WO 94 23588 A1

D2: EP-A1-0 826 314

D3: EP-A1-0 913 098

D4: JP 62 025953 A

D5: JP 2002 300864 A

D6: JP 2001 186867 A

D7: JP 54 017159 A

2. Artículo 6 PCT

La afirmación independiente 16 no es clara. No se brinda definición de en qué consisten las gachas “a base de pescado”. En ausencia de dicha definición, la afirmación se interpretará en el sentido más amplio, es decir, relacionada con un producto de pescado procesado que comprende hojuelas y/o pedazos de pescado (afirmación 16).

2. Artículo 33(2) PCT

A la luz de lo anterior, se considera que los documentos D1-D3 (ver en partículas los ejemplos y las afirmaciones) y D4-D7 quitan novedad a la afirmación independiente presente 16, ya que revelan productos hechos con pedazos de pescado y un aglutinante.

La afirmación independiente presente 1 cumple con los requisitos de novedad, ya que ninguno de los D1-D7 revela un método para la fabricación del pescado procesado en el que el pescado congelado se mezcle con un caldo concentrado que resulta de hervir el mismo tipo de pescado.

4. Artículo 33(3) PCT

La discusión de la pregunta si el asunto afirmado implica un paso inventivo solamente es relevante una vez se ha establecido la novedad.

Sin embargo, actualmente parece que ninguna de las afirmaciones dependientes 17-25 contiene asunto susceptible de volver 16 inventiva una vez se haya establecido la novedad.

En vista del problema técnico a resolver por el asunto de la afirmación independiente presente 1 (brindar un método alternativo para producir pescado procesado) y su inesperada solución (usar gachas a base de pescado congelado y un caldo concentrado de pescado hervido del mismo tipo), puede considerarse que el

asunto de las afirmaciones 1-15 involucra un paso inventivo (Artículo 33(3) PCT) que supera la técnica anterior más cercana D1 (no se usa caldo; a cambio se usa un cereal).

5. El asunto de las afirmaciones 1-15 cumple con los requisitos del Artículo 33(4) PCT, porque es aplicable a la industria de alimentos.

6. La descripción no se adapta al último conjunto de afirmaciones (Artículo 6 PCT).

NUÉVAS REIVINDICACIONES

5 1.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado que comprende una papilla homogénea en fase de emulsión que comprende pescado crudo congelado y caldo concentrado resultante de la cocción del pescado, siendo el pescado congelado y el caldo concentrado del mismo tipo de pescado que el de las migas y/o trozos de pescado con los que se mezcla la papilla.

10 2.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 1 caracterizado porque la proporción de papilla con respecto a la miga y/o trozos de pescado es de aproximadamente el 50%.

15 3.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 1 caracterizado porque la proporción de papilla con respecto a la miga y/o trozos de pescado es de aproximadamente el 60%

20 4.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 1 caracterizado porque la mezcla homogénea se embute en moldes que le confieren forma a la mezcla homogénea se hace un tratamiento térmico del mismo y se congela obteniendo bloques congelados de transformado de pescado.

25 5.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 1 caracterizado porque la realización de la papilla homogénea en fase de emulsión con base de pescado comprende las siguientes fases:

- 30
- mezclado de pescado crudo congelado con concentrado de las aguas de cocción hasta formar una emulsión en una mezcladora cutter
 - adición de agua en forma congelada
 - adición de aceites o grasas vegetales

5 6.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque el líquido con el que se mezcla el pescado crudo congelado es concentrado de los caldos de cocción de pescado.

10 7.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque en la realización de la papilla homogénea se podrán incorporar aditivos alimenticios.

8.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 7 caracterizado porque los aditivos alimenticios son sustancias emulsionantes como fosfatos y sustancias antioxidantes.

15 9.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque para dar un color más intenso a la papilla homogénea en fase de emulsión con base de pescado se adiciona músculo rojo o Sangacho.

20 10.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque la proporción de pescado crudo congelado con respecto a la papilla final obtenida es igual o inferior al 60%.

25 11.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque la proporción de pescado crudo congelado con respecto a la papilla final obtenida es igual o inferior al 50%.

30 12.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque la proporción de pescado crudo congelado con respecto a la papilla final obtenida es igual o inferior al 40%.

13.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque los aceites o grasas vegetales empleados son aceite de girasol y/o aceite de oliva.

5 14.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque la obtención de la papilla se lleva a cabo en una mezcladora cutter que consigue una pasta homogénea y emulsión de la misma trabajando en vacío y con temperaturas iguales o inferiores a 0°C.

10

15.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado, según la reivindicación 5, caracterizado porque el aceite o grasa vegetal adicionado, se puede sustituir total o parcialmente por salsas de diversa índole.

15

16.- Transformado de pescado que comprende una papilla homogénea en fase de emulsión que comprende pescado crudo congelado y caldo concentrado resultante de la cocción del pescado, siendo el pescado congelado y el caldo concentrado del mismo tipo de pescado que el de las migas y/o trozos de pescado con los que se mezcla la papilla.

20

17.- Transformado de pescado según la reivindicación 16 caracterizado porque la proporción de papilla con respecto a la miga y/o trozos de pescado es de aproximadamente el 50%.

25

18.- Transformado de pescado según la reivindicación 16 caracterizado porque la proporción de papilla con respecto a la miga y/o trozos de pescado es de aproximadamente el 60%.

30

19.- Transformado de pescado según la reivindicación 16 caracterizado porque la papilla homogénea de base de pescado comprende una emulsión

de pescado crudo congelado con concentrado de las aguas de cocción, agua en forma congelada y aceites o grasas vegetales.

5 20.- Transformado de pescado, según la reivindicación 19, caracterizado porque el aceite o grasas vegetales, se pueden sustituir total o parcialmente por salsas de diversa índole.

10 21.- Transformado de pescado según la reivindicación 19 caracterizado el caldo de cocción de pescado es concentrado y tratado térmicamente.

22.- Transformado de pescado según la reivindicación 19 caracterizado porque la papilla homogénea a base de pescado comprende aditivos alimenticios.

15 23.- Transformado de pescado según la reivindicación 22 caracterizado porque los aditivos alimenticios son sustancias emulsionantes como fosfatos y sustancias antioxidantes.

20 24.- Transformado de pescado según la reivindicación 19 caracterizado porque la papilla homogénea a base de pescado incorpora para acrecentar el color y/o sabor, pequeños porcentajes de músculo rojo o Sangacho.

25 25.- Transformado de pescado según la reivindicación 19 caracterizado porque los aceites o grasas vegetales utilizadas son aceite de girasol y/o aceite de oliva.

30

PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE UN TRANSFORMADO DE PESCADO Y TRANSFORMADO DE PESCADO

OBJETO DE LA INVENCION

5

El objeto de la invención consiste en un procedimiento para el aprovechamiento de pescado y más concretamente para el aprovechamiento del atún, consiguiendo un producto valorizado de superiores características organolépticas que es más sabroso (más jugoso) y mayormente digestible que el producto natural.

10

Es también objeto de la invención el producto así obtenido, cuya base fundamental es el pescado y mas concretamente el atún. Dicho producto servirá, además, como base para la confección de platos preparados y ensaladas en conserva envasados.

15

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Uno de los problemas más acuciantes en estos momentos por parte de las autoridades mundiales consiste en la sobreexplotación pesquera de los mares, sobreexplotación que está llevando a la práctica desaparición de especies marinas o a la reducción a niveles preocupantes de especies de alto valor gastronómico como el atún, bacalao, etc.

20

Cada año se produce una reducción considerable en el número de capturas de diversas especies a pesar de que cada año las artes de pesca suelen ser más sofisticadas, empleando redes que cada vez cubren una mayor anchura de pesca marina, empleo de medios tecnológicos como imágenes por satélite para el seguimiento de los bancos pesqueros, etc.

25

30

En la actualidad cada vez se producen un mayor número de toneladas de producto manufacturado denominado comercialmente como *Fishblock* que consiste en pescados y trozos de pescados que se compactan y congelan en bloques paralelepípedicos y que posteriormente se descongelan antes del consumo, sirviendo como materia prima para la fabricación de productos con base en el pescado. Estos bloques siempre son producidos con pescado o mezclas de pescado congelados, pero no se trata de productos transformados con base de pescado, sino pescado en si procedentes de múltiples especies compactado.

Volviendo al pescado natural, es decir sin manufacturado del mismo y a título de ejemplo, deben mencionarse a los atunes que desde siempre han sido unos de los pescados mas apreciados en sus capturas desde la antigüedad. Bajo el nombre de "atunes" se incluyen diversos tipos de peces; algunos pertenecen al género *Thunnus* y son considerados los verdaderos atunes, como el "atún aleta azul" (*Thunnus thynnus*), el "atún aleta amarilla" (*Thunnus albacares*) y la "albácora" (*Thunnus alalunga*), y hay otros cuyas características se consideran similares, como el "barrilete" o "Listado" (*Katsuwonus pelamis*) y otras especies como el "bonito del Atlántico" (*Sarda sarda*).

Debido a la pesca masiva del atún se está llegando a un punto en el que el precio del mismo se ha elevado hasta niveles prohibitivos debido a la existencia de mayor demanda que oferta del citado producto, hecho que se acentúa año a año, por lo que es deseo obtener un producto cuya base sea el atún, ya que en el participe mayoritariamente el atún y que además las características organolépticas del mismo sean muy superiores a las del producto natural ya que la carne de atún en estado natural no a todo el mundo le agrada por tener un sabor fuerte para el paladar, además de mejorar la jugosidad del propio producto.

5 En la solicitud de Patente española P 200602241, del mismo solicitante, es protegido un procedimiento para restituir y/o mejorar la calidad nutritiva y/o sensorial del pescado en conserva, que tiene como objetivo la recuperación de los jugos o caldos procedentes de la cocción de pescado y devolverlos posteriormente al producto original, con el fin de restituir las características nutricionales originales del pescado.

10 Este procedimiento, incluye la cocción de pescado, recuperación del jugo de cocción, concentración del jugo de cocción, mezclado con partes de pescado y agua, moliendo y filtrando en la fase líquida hasta producir una papilla homogénea y por último, una adicción de la papilla al pescado previamente cocido, es decir, es un procedimiento que recupera las cualidades organolépticas del pescado cocido en base a la recuperación de los caldos de cocción y restitución de los mismos.

15

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

20 El objeto de la presente invención consiste en un procedimiento de fabricación de un transformado de pescado, en concreto un transformado de atún aunque puede ser de cualquier otro pescado, con el cual se valoriza un producto escaso, aportándole además una textura y sabor mas realzado y agradable al paladar, a la vez que consigue un producto mas digestible por el ser humano.

25 Es también objeto de la invención el transformado de pescado así conseguido que prevé una mezcla de ingredientes que hacen tener a ese transformado un sabor, una textura y en definitiva unas condiciones organolépticas muy ventajosas con respecto al producto estándar.

30 El procedimiento para la fabricación del transformado de pescado que la invención prevé, se basa en la realización de un producto reestructurado

cuya base en la carne o músculo de pescado, en particular músculo de atún, aunque podría tratarse de cualquier otra especie de pescado.

5 El procedimiento que la invención propone se inicia con la obtención de un concentrado de caldo de cocción de pescado. Así en la figura 1 y con la referencia (1) se observa la parte del proceso de obtención del concentrado de pescado.

10 La industria conservera utiliza, tradicionalmente, pescado cocido para el llenado de los diferentes envases, previamente a los tratamientos térmicos de pasterización o de esterilización. Mediante dicha cocción se eleva la temperatura del pescado hasta un valor programado, durante un tiempo, que depende de su tamaño o de la pieza y de su temperatura inicial, aunque el final de la cocción lo determina la temperatura interna que se alcance en espina. A mayor temperatura de espina y más tiempo de cocción, mayor será la merma, la cual se sitúa en el intervalo de 18 a 20%.

20 Este tratamiento de cocción del pescado ocasiona pérdidas de los jugos propios del pescado tratado. Estos jugos, propios del pescado, arrastran proteínas y otros elementos especialmente nutritivos, como son, sales y oligoelementos de la mejor calidad nutricional. Su pérdida ocasiona, además, un cambio de textura, dando lugar a un producto seco, menos apetecible que el original. El procedimiento se inicia con una recuperación del jugo o caldo resultante de la cocción del pescado, dichos caldos se identifican por especies, lotes y origen según el protocolo de trazabilidad aplicadas en las cocciones.

30 El caldo o jugo recuperado de la cocción se somete a una etapa de concentración con el fin de obtener un caldo concentrado auto-conservable por la concentración de sólidos, entre 2,5 y 50% en peso de sólidos, de los cuales entre el 10 y 40% son sales, cloruro sódico y fosfatos de origen

orgánico. Opcionalmente, el caldo o jugo recuperado se puede someter a un tratamiento de hidrólisis.

5 El caldo obtenido, se puede envasar y almacenar o se puede utilizar de inmediato para continuar el proceso, según el proceso de fabricación que se quiera adoptar.

10 Esta fase de obtención de concentrado de caldo de cocción es una fase optativa que se puede utilizar o no en el proceso y por tanto ni es imprescindible ni forma parte del fundamento del procedimiento de la invención. Dicho procedimiento como se ha mencionado en el apartado de Antecedentes de la invención, se describe en la solicitud de Patente española P200602241 del mismo solicitante.

15 La parte fundamental del proceso se inicia partiendo de pescado crudo congelado (20) que se denomina proteína nativa. Este pescado crudo puede tratarse de cualquier especie sobre la que se desee efectuar el proceso, aunque en este caso y como ejemplo que se seguirá a lo largo de la descripción se basará la misma en referirse al atún. Este atún puede tratarse
20 de diversas especies, ya que existen numerosas especies dentro de la fauna marina, aunque para la explicación del presente procedimiento nos referiremos a las especies de atún llamadas vulgarmente comerciales que son las que concentran la mayor parte de las capturas mundiales como son:

- 25
- Barrilete o Listado – *katsuwonus pelamis*.
 - Aleta amarilla o rabil – *Thunnus albacares*.
 - Ojo grande o patudo – *Thunnus obesus*.

30 El barrilete o listado y la aleta amarilla o rabil, capturados por los grandes cerqueros en los mares tropicales, son utilizados básicamente para las conservas de atún claro (light meat tuna). Los atunes de ojo grande o

patudos, capturados por los palangreros y las embarcaciones con caña y línea, lo cual asegura una mejor calidad del pescado, al evitarse aplastamientos durante su captura, son utilizados principalmente para el sashimi del mercado japonés y de otros países industrializados.

5

Este pescado crudo congelado (20) es la base de la papilla que se va a realizar, para lo cual se introduce en un cutter (21) a vacío donde se mezcla este pescado crudo juntamente con el producto final (14) procedente del concentrado del caldo de cocción, de forma optativa y, posteriormente, de forma progresiva tal y como se enuncia a continuación se irán introduciendo del mismo modo los diferentes ingredientes en el orden en que se describe con el fin de hacer una pasta homogénea de que tendrá como base el pescado crudo congelado. Tal y como se ha propuesto, si se utilizase el concentrado de las aguas de cocción en esta etapa se controlará que los lotes de cocción sean exactamente de la misma especie que la carne cruda utilizada.

10

15

La proporción de pescado crudo congelado (20) con respecto al producto mezclado en el cutter será no superior al 60%, preferentemente no superior al 50% y mas adecuadamente de no superior al 40% en peso sobre el total de la mezcla realizada. Este proceso conseguirá hacer una emulsión homogénea trabajando a temperaturas por debajo de los 0°C ya que para ello se aprovecha la temperatura a la que se introduce el pescado congelado preferentemente la temperatura de trabajo oscila alrededor de los -20°C bajo cero. El tiempo de procesado vendrá definido por la textura final de la papilla y se considerará óptima cuando no se aprecien trozos en la papilla obtenida.

20

25

Una vez realizada esta mezcla homogénea, se adicionan una serie de productos, tal y como aditivos alimenticios permitidos. En el caso de la presente invención se trata de fosfatos, que actuando como coadyuvante

30

tecnológico funcionan como emulsionantes que hacen posible la formación o mantenimiento de una mezcla homogénea (23).

5 A continuación se incorpora agua (24) en forma de hielo con el fin de
seguir manteniendo temperaturas inferiores a 0°C a pesar de realizar un
trabajo térmico y se procede al mezclado homogéneo de componentes y
finalmente se adicionan aceites o grasas vegetales (26) entre las que se
puede citar a título de ejemplo aceite de oliva, aceite de girasol, aceite de
10 girasol rico en oleico, cualquier otro aceite vegetal o mezclas de los mismos,
hasta conseguir una emulsión (27) cuya característica es que esté siempre
mantenida a temperaturas inferiores a los 0°C, para lo cual habrá servido la
temperatura del pescado crudo congelado del que se parte y del agua en
forma de hielo adicionada o bien si esto no fuera suficiente se emplearán
medios externos que mantengan esa temperatura necesaria para efectuar la
15 emulsión.

En este punto del proceso también pueden añadirse a la mezcla,
sustituyendo total o parcialmente los aceites, salsas de diversa índole, a
modo de ejemplo: salsa fina, mostaza, salsa de tomate, etc.

20 Esta emulsión (27) se convierte en una papilla homogénea que se
trabaja en la mezcladora cutter a vacío y a la cual se pueden adicionar otros
aditivos como pueden ser antioxidantes que limitan la oxidación de la papilla.
Estos aditivos antioxidantes serán aptos para el consumo alimenticio.

25 En caso de que el color de la mezcla fuera pálido, se adicionará a la
mezcla pequeños porcentajes de músculo rojo o sangacho que es la parte
del lomo del atún de un color rojizo muy intenso. Con la adición del Sangacho
en una cantidad apropiada obtendremos una papilla final (28) con un color
30 apropiado, que no se diferencia de forma sustancial de la miga cocida

mezclada posteriormente, y con unas características organolépticas idóneas para ser consumida, puesto que también actúa como potenciador de sabor.

5 Como resultado de todas estas subetapas se obtiene una papilla semisólida que actuará como aglomerante de las migas de pescado cocido que serán la base de la mezcla final en el producto final –reestructurado- objeto final de esta invención.

10 Como se adelantó, esta papilla final (28) se mezclará con migas de pescado (30) y/o con trozos de pescado (31) previamente cocido, proceso tradicional de elaboración de conservas de pescados y mariscos, en una proporción que puede ser de papilla final no superior al 70% y preferentemente cercana al 60-65% sobre el producto final, procediéndose a un mezclado homogéneo (32), buscando un tamaño de grano que dependerá del aspecto final buscado del producto y la mordiente adecuada. Tamaño de grano elevado dará más mordiente pero se observará mayor contraste con la papilla, conforme se reduce el tamaño de partícula se favorece un aspecto en detrimento del otro por lo que será necesario establecer unos valores en base a optimizar ambos objetivos perseguidos en cada caso.

20 Esta mezcla así generada (papilla y migas de pescado cocido) forman una única masa homogénea que se distribuye homogéneamente (33) mediante embutición en cajas parafinadas que a su vez se introducen en moldes metálicos para darles la forma apropiada de expedición de esta pasta o mezcla conformada.

25 Estos bloques de pescado (35) todavía no son aptos para el consumo, ya que parte del pescado aún está crudo (20) y la proteína no ha desarrollado su potencialidad como estructurante de la mezcla, será necesario aplicar un tratamiento térmico de algún tipo, bien pasterización o esterilización.

30

Es en este punto, y una vez elaborado el producto base donde se pueden tomar varias alternativas de utilización y/o presentación final del producto.

5 En el caso de la invención se describirá el proceso de congelación y posterior esterilización en el envase.

10 De este modo, se procede a la congelación (34) en armarios de placas de los moldes obtenidos generando lo que se conoce como "Fishblock" o bloques de pescado (35) que son paralelepípedos de dimensiones fijas elaborados a base de reconstituido de pescado en el caso de la presente invención y posteriormente sufrirán un proceso de esterilización en envase apropiado, en este caso envase Tetra Recart®.

15 Otras alternativas a la anteriormente descrita, podrían ser la dosificación directa en lata con una embutidora en estado semisólido y posterior esterilización si se trata de una conserva o bien una pasterización en el caso de elaborar una semiconservas.

20 En ambos casos el producto así obtenido tiene unas características organolépticas para el consumidor superiores a las del propio atún, resultando un producto mas sabroso, mas digestible y de un aspecto de color y textura muy agradable para el consumidor.

25

30

REIVINDICACIONES

- 5 1.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado que comprende la mezcla de una papilla homogénea en fase de emulsión de base de pescado, con miga y/o trozos de pescado hasta formar una mezcla homogénea.
- 10 2.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 1 caracterizado porque la proporción de papilla con respecto a la miga y/o trozos de pescado es de aproximadamente el 50%.
- 15 3.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 1 caracterizado porque la proporción de papilla con respecto a la miga y/o trozos de pescado es de aproximadamente el 60%
- 20 4.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 1 caracterizado porque la mezcla homogénea se embute en moldes que le confieren forma a la mezcla homogénea se hace un tratamiento térmico del mismo y se congela obteniendo bloques congelados de transformado de pescado.
- 25 5.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 1 caracterizado porque la realización de la papilla homogénea en fase de emulsión con base de pescado comprende las siguientes fases:
- mezclado de pescado crudo congelado con concentrado de las aguas de cocción hasta formar una emulsión en una mezcladora cutter
 - adición de agua en forma congelada
 - adición de aceites o grasas vegetales
- 30

- 5 6.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque el líquido con el que se mezcla el pescado crudo congelado es concentrado de los caldos de cocción de pescado.
- 7.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque en la realización de la papilla homogénea se podrán incorporar aditivos alimenticios.
- 10 8.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 7 caracterizado porque los aditivos alimenticios son sustancias emulsionantes como fosfatos y sustancias antioxidantes.
- 15 9.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque para dar un color más intenso a la papilla homogénea en fase de emulsión con base de pescado se adiciona músculo rojo o Sangacho.
- 20 10.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque la proporción de pescado crudo congelado con respecto a la papilla final obtenida es igual o inferior al 60%.
- 25 11.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque la proporción de pescado crudo congelado con respecto a la papilla final obtenida es igual o inferior al 50%.
- 30 12.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque la proporción de pescado crudo congelado con respecto a la papilla final obtenida es igual o inferior al 40%.

13.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque los aceites o grasas vegetales empleados son aceite de girasol y/o aceite de oliva.

5

14.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque la obtención de la papilla se lleva a cabo en una mezcladora cutter que consigue una pasta homogénea y emulsión de la misma trabajando en vacío y con temperaturas iguales o inferiores a 0°C.

10

15.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado, según la reivindicación 5, caracterizado porque el aceite o grasa vegetal adicionado, se puede sustituir total o parcialmente por salsas de diversa índole.

15

16.- Transformado de pescado que comprende una papilla homogénea de base de pescado y miga y/o trozos de pescado.

17.- Transformado de pescado según la reivindicación 16 caracterizado porque la proporción de papilla con respecto a la miga y/o trozos de pescado es de aproximadamente el 50%.

20

18.- Transformado de pescado según la reivindicación 16 caracterizado porque la proporción de papilla con respecto a la miga y/o trozos de pescado es de aproximadamente el 60%.

25

19.- Transformado de pescado según la reivindicación 16 caracterizado porque la papilla homogénea de base de pescado comprende una emulsión de pescado crudo congelado con concentrado de las aguas de cocción, agua en forma congelada y aceites o grasas vegetales.

30

20.- Transformado de pescado, según la reivindicación 19, caracterizado porque el aceite o grasas vegetales, se pueden sustituir total o parcialmente por salsas de diversa índole.

5

21.- Transformado de pescado según la reivindicación 19 caracterizado el caldo de cocción de pescado es concentrado y tratado térmicamente.

10

22.- Transformado de pescado según la reivindicación 19 caracterizado porque la papilla homogénea a base de pescado comprende aditivos alimenticios.

15

23.- Transformado de pescado según la reivindicación 22 caracterizado porque los aditivos alimenticios son sustancias emulsionantes como fosfatos y sustancias antioxidantes.

20

24.- Transformado de pescado según la reivindicación 19 caracterizado porque la papilla homogénea a base de pescado incorpora para acrecentar el color y/o sabor, pequeños porcentajes de músculo rojo o Sangacho.

25

25.- Transformado de pescado según la reivindicación 19 caracterizado porque los aceites o grasas vegetales utilizadas son aceite de girasol y/o aceite de oliva.

30

RESUMEN

PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE UN TRANSFORMADO DE PESCADO Y TRANSFORMADO DE PESCADO

Se introduce pescado crudo congelado en un cutter a vacío donde se mezcla este pescado juntamente con concentrado de los caldos de cocción de pescado, con el fin de formar una pasta homogénea de pescado crudo congelado, amasado y desmenuzado. En la misma picadora se mezcla con aditivos alimenticios, tal y como fosfatos, que actúan como emulsionantes, se mezcla con agua en forma de hielo, hasta formar una papilla homogénea.

Esta papilla se mezcla con migas y/o trozos de pescado previamente cocidos. En este punto se podrán llevar a cabo dos presentaciones diferentes, dosificación mediante embutidora en lata tradicional y esterilización como si se tratase del proceso normal de fabricación conservas de pescados y mariscos o bien se congela en moldes con la ayuda de armarios de placas y posteriormente se somete a procesos de corte y envasado adecuado con tratamiento final de esterilización para su conservación.

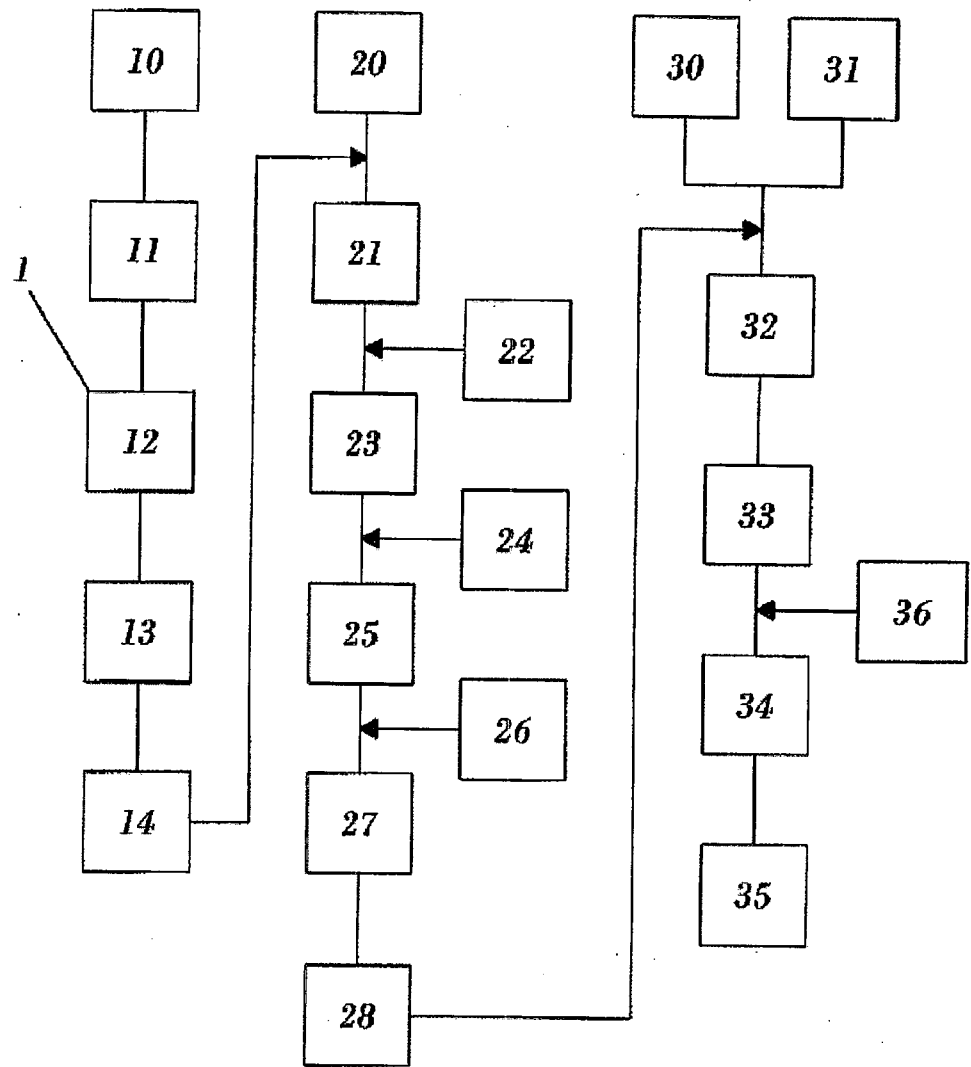


FIG. 1

NUEVAS REIVINDICACIONES

5 1.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado que comprende una papilla homogénea en fase de emulsión que comprende pescado crudo congelado y caldo concentrado resultante de la cocción del pescado, siendo el pescado congelado y el caldo concentrado del mismo tipo de pescado que el de las migas y/o trozos de pescado con los que se mezcla la papilla.

10 2.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 1 caracterizado porque la proporción de papilla con respecto a la miga y/o trozos de pescado es de aproximadamente el 50%.

15 3.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 1 caracterizado porque la proporción de papilla con respecto a la miga y/o trozos de pescado es de aproximadamente el 60%

20 4.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 1 caracterizado porque la mezcla homogénea se embute en moldes que le confieren forma a la mezcla homogénea se hace un tratamiento térmico del mismo y se congela obteniendo bloques congelados de transformado de pescado.

25 5.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 1 caracterizado porque la realización de la papilla homogénea en fase de emulsión con base de pescado comprende las siguientes fases:

- 30
- mezclado de pescado crudo congelado con concentrado de las aguas de cocción hasta formar una emulsión en una mezcladora cutter
 - adición de agua en forma congelada
 - adición de aceites o grasas vegetales

- 5 6.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque el líquido con el que se mezcla el pescado crudo congelado es concentrado de los caldos de cocción de pescado.
- 10 7.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque en la realización de la papilla homogénea se podrán incorporar aditivos alimenticios.
- 15 8.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 7 caracterizado porque los aditivos alimenticios son sustancias emulsionantes como fosfatos y sustancias antioxidantes.
- 20 9.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque para dar un color más intenso a la papilla homogénea en fase de emulsión con base de pescado se adiciona músculo rojo o Sangacho.
- 25 10.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque la proporción de pescado crudo congelado con respecto a la papilla final obtenida es igual o inferior al 60%.
- 30 11.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque la proporción de pescado crudo congelado con respecto a la papilla final obtenida es igual o inferior al 50%.
- 12.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque la proporción de pescado crudo congelado con respecto a la papilla final obtenida es igual o inferior al 40%.

13.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque los aceites o grasas vegetales empleados son aceite de girasol y/o aceite de oliva.

5 14.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado según la reivindicación 5 caracterizado porque la obtención de la papilla se lleva a cabo en una mezcladora cutter que consigue una pasta homogénea y emulsión de la misma trabajando en vacío y con temperaturas iguales o inferiores a 0°C.

10

15.- Procedimiento de fabricación de un transformado de pescado, según la reivindicación 5, caracterizado porque el aceite o grasa vegetal adicionado, se puede sustituir total o parcialmente por salsas de diversa índole.

15

16.- Transformado de pescado que comprende una papilla homogénea en fase de emulsión que comprende pescado crudo congelado y caldo concentrado resultante de la cocción del pescado, siendo el pescado congelado y el caldo concentrado del mismo tipo de pescado que el de las migas y/o trozos de pescado con los que se mezcla la papilla.

20

17.- Transformado de pescado según la reivindicación 16 caracterizado porque la proporción de papilla con respecto a la miga y/o trozos de pescado es de aproximadamente el 50%.

25

18.- Transformado de pescado según la reivindicación 16 caracterizado porque la proporción de papilla con respecto a la miga y/o trozos de pescado es de aproximadamente el 60%.

30

19.- Transformado de pescado según la reivindicación 16 caracterizado porque la papilla homogénea de base de pescado comprende una emulsión

de pescado crudo congelado con concentrado de las aguas de cocción, agua en forma congelada y aceites o grasas vegetales.

5

20.- Transformado de pescado, según la reivindicación 19, caracterizado porque el aceite o grasas vegetales, se pueden sustituir total o parcialmente por salsas de diversa índole.

10

21.- Transformado de pescado según la reivindicación 19 caracterizado el caldo de cocción de pescado es concentrado y tratado térmicamente.

22.- Transformado de pescado según la reivindicación 19 caracterizado porque la papilla homogénea a base de pescado comprende aditivos alimenticios.

15

23.- Transformado de pescado según la reivindicación 22 caracterizado porque los aditivos alimenticios son sustancias emulsionantes como fosfatos y sustancias antioxidantes.

20

24.- Transformado de pescado según la reivindicación 19 caracterizado porque la papilla homogénea a base de pescado incorpora para acrecentar el color y/o sabor, pequeños porcentajes de músculo rojo o Sangacho.

25

25.- Transformado de pescado según la reivindicación 19 caracterizado porque los aceites o grasas vegetales utilizadas son aceite de girasol y/o aceite de oliva.

30

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

TARJETA ARCHIVO PROPIETARIOS

PATENTE DE INVENCION X PCT X MODELO DE UTILIDAD DISEÑO INDUSTRIAL

(21) N° de solicitud:

(22) Fecha de solicitud:

(51) Clasificación Internacional :

(71) Solicitante (s) **JEALSA RIANXEIRA, S.A.**

(72) Inventor(es) **DURAN VILA, Salvador; LOPEZ OUTEIRAL, José, Carlos; y SARTAL RODRIGUEZ, Antonio**

(74) Apoderado: **JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS**

(30) Prioridad	(31)	No. Prioridad	(32)	Fecha	(33)	País
		P200701233		08/05/2007		ES

(85) Fecha inicio fase nacional: **08-12-09**

(86) Datos relativos a la presentación de la solicitud PCT

Fecha de presentación de la solicitud: **08 - 05 -08**

No. de solicitud **PCT/ ES08/000325**

(87) Publicación internacional

Fecha: **13 - 11 - 08** Fecha (dd/mm/aa)

N° publicación: **WO 2008/ 135623 A1**

(54) Título: **PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE UN TRANSFORMADO DE PESCADO Y TRANSFORMADO DE PESCADO**

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

TARJETA ARCHIVO TEMATICO

PATENTE DE INVENCION X PCT X MODELO DE UTILIDAD DISEÑO INDUSTRIAL

(21) N° de solicitud: (22) Fecha de solicitud:

(51) Clasificación Internacional:

(71) Solicitante(s) **JEALSA RIANXEIRA, S.A.**

(72) Inventor(es): **DURAN VILA, Salvador; LOPEZ OUTEIRAL, José, Carlos; y SARTAL RODRIGUEZ, Antonio**

(74) Apoderado: **JAIME EDUARDO DELGADO VILLEGAS**

(30) Prioridad	(31) No. Prioridad	32) Fecha	(33) País
	P200701233	08/05/2007	ES

(85) Fecha límite inicio fase nacional: **08-12-09**

(86) Datos relativos a la presentación de la solíc. PCT

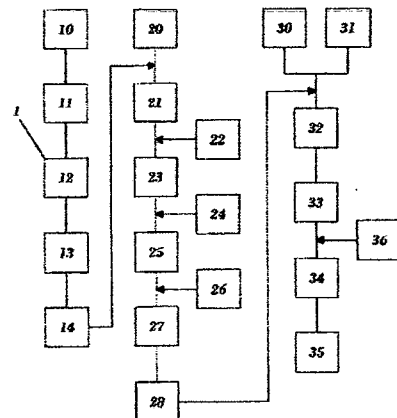
Fecha de presentación de la solicitud: **08 - 05 -08**

No. de solicitud **PCT/ ES08/000325**

(87) Publicación internacional:

Fecha: **13 - 11 - 08**

No.Publicación: **WO2008/135623 A1**

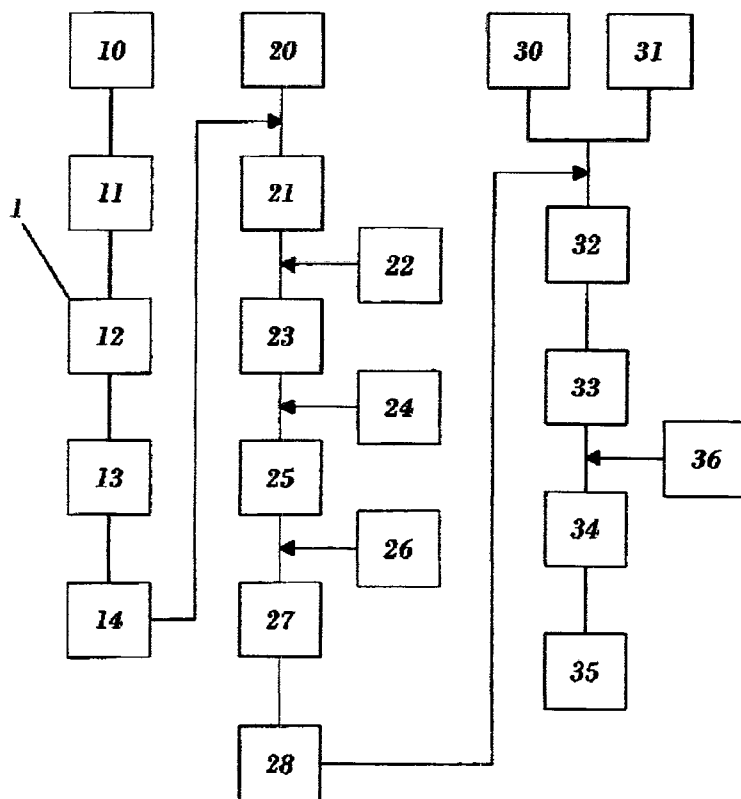


(54) Titulo: **PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE UN TRANSFORMADO DE PESCADO Y TRANSFORMADO DE PESCADO**

(57) Resumen: Se introduce pescado crudo congelado en un cutter a vacío donde se mezcla este pescado juntamente con concentrado de los caldos de cocción de pescado, con el fin de formar una pasta homogénea de pescado crudo congelado, amasado y desmenuzado. En la misma picadora se mezcla con aditivos alimenticios, tal y como fosfatos, que actúan como emulsionantes, se mezcla con agua en forma de hielo, hasta formar una papilla homogénea.

CONTINUA AL RESPALDO

Esta papilla se mezcla con migas y/o trozos de pescado previamente cocidos. En este punto se podrán llevar a cabo dos presentaciones diferentes, dosificación mediante embutidora en lata tradicional y esterilización como si se tratase del proceso normal de fabricación conservas de pescados y mariscos o bien se congela en moldes con la ayuda de armarios de placas y posteriormente se somete a procesos de corte y envasado adecuado con tratamiento final de esterilización para su conservación.



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 09 - 74,890
FECHA : OCTUBRE 5 DE 2009

Este recibo debe ser utilizado
Unicamente para tramites de
Mario Delgado Echeverry e Hijos Ltda.
Marca: Pci /E208 /000325

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-128217-00000-0000

Fecha: 2009-11-11 14:48:11

Tra. 11 PATENTEIYII

Act. 411 PRESENTACION

Dep. 2020 NUECREACIONE

Eve: 379 FASENACIONALII

Folios: 71

***** CONSIGNAC

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	Vr. PAGO
MARIO DELGADO ECHEVERRY	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	55009135	05/10/2009	10,085,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01	SOLICITUDES	
		1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN	540,000.00
		TOTAL :	\$ 540,000.00

SON: QUINIENTOS CUARENTA MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No.

Este recibo es el utilizado
por el cliente para el pago de
la cuota de inscripción al registro
No. PC1/16208/000325
Expediente:

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 09 - 78,843
FECHA : OCTUBRE 20 DE 2009

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-128217- -00000-0000

Fecha: 2009-11-11 14:48:11 Dep. 2020 NUECREACIONE
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII
Act. 411 PRESENTACION Folios: 71

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
MARIO DELGADO ECHEVERRY	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	55002496	20/10/2009	14,955,000.00

***** C O N C E P T O *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01	SOLICITUDES	
		82 INVOCACION DE UNA PRIORIDAD EN NU	151,000.00
		TOTAL :	\$ 151,000.00

SON: CIENTO CINCUENTA Y UNO MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

CERTIFICACION DE EXCEDENTE : 09 - 78,869
FECHA : OCTUBRE 20 DE 2009

Este recibo debe ser utilizado
Únicamente para tramites de
MARIO DELGADO ECHEVERRY & HIJOS LTDA.
Marca: PC1/16208/000325
Expediente: 1

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-128217- -00000-0000

Fecha: 2009-11-11 14:48:11 Dep. 2020 NUECREACIONE
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 71

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	Vr. PAGO
MARIO DELGADO ECHEVERRY	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	55002496	20/10/2009	14,955,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-09	OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I	
		99 OTROS SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	25,000.00
		TOTAL :	\$ 25,000.00

SON: VEINTICINCO MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

ESTA CERTIFICACION DE EXCEDENTE DE PAGO SOLO PODRA SER UTILIZADA
COMO PARTE DE LA CANCELACION DE UNA TARIFA VIGENTE Y NO PODRA SER
SUSTITUIDA POR NINGUN RECIBO.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT: 800176089-2

PC1/EX08/000325

CERTIFICACION DE EXCEDENTE : 09 - 78,870
FECHA : OCTUBRE 20 DE 2009

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-128217-00000-0000

Fecha: 2009-11-11 14:48:11
Tra. 11 PATENTEIYII
Act. 411 PRESENTACIONDep. 2020 NUECREACIONE
Eve: 379 FASENACIONALII
Folios: 71

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
MARIO DELGADO ECHEVERRY	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	55002496	20/10/2009	14,955,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-09	OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I	
		99 OTROS SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	25,000.00
		TOTAL :	\$ 25,000.00

SON: VEINTICINCO MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

ESTA CERTIFICACION DE EXCEDENTE DE PAGO SOLO PODRA SER UTILIZADA
COMO PARTE DE LA CANCELACION DE UNA TARIFA VIGENTE Y NO PODRA SER
SUSTITUIDA POR NINGUN RECIBO.

Este recibo debe ser utilizado
Únicamente para tramites de
Mario Delgado Echeverry e Hijos Ltda.
Marca: Pc1/E308/1000325
Expediente: _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

CERTIFICACION DE EXCEDENTE : 09 - 78,871
FECHA : OCTUBRE 20 DE 2009

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-128217- -00000-0000

Fecha: 2009-11-11 14:48:11 Dep. 2020 NUECREACIONE
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII
Act. 411 PRESENTACION Folios: 71

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
MARIO DELGADO ECHEVERRY	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	55002496	20/10/2009	14,955,000.00

***** C O N C E P T O *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-09	OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I	
		99 OTROS SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	25,000.00
		TOTAL :	\$ 25,000.00

SON: VEINTICINCO MIL PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

ESTA CERTIFICACION DE EXCEDENTE DE PAGO SOLO PODRA SER UTILIZADA
COMO PARTE DE LA CANCELACION DE UNA TARIFA VIGENTE Y NO PODRA SER
SUSTITUIDA POR NINGUN RECIBO.

Este recibo debe ser utilizado
únicamente para trámites de
MARIO DELGADO ECHEVERRY y C. Ltda.
Marca: PA/6508.1000.325

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 09 - 78,876
FECHA : OCTUBRE 20 DE 2009

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-128217-00000-0000

Fecha: 2009-11-11 14:48:11 Dep. 2020 NUECREACIONE
Tra: 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALI
Act. 411 PRESENTACION Folios: 71

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PAGO	Vr. PAGO
MARIO DELGADO ECHEVERRY	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	55002496	20/10/2009	14,955,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-09	OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I	21 CERTIFICACIONES
TOTAL :			\$ 12,000.00

SON: DOCE MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-128217- -00000-0000

Fecha: 2009-11-11 14:48:11 Dep. 2020 NUECREACION
 Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII
 Act. 411 PRESENTACION Folios: 71

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 09 - 78,877
 FECHA : OCTUBRE 20 DE 2009

Este recibo debe ser
 Únicamente para trámites de
 NIT: 800176089-2
 Mario Delgado Echeverry e Hijos Ltda.
 CERO: PC1/608/000225
 Expediente:

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
MARIO DELGADO ECHEVERRY	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	55002496	20/10/2009	14,955,000.00

***** CONCEPTO *****

CANT. HISTORICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-09 OTROS SERVICIOS DE PROPIEDAD I	21 CERTIFICACIONES
		12,000.00
	TOTAL :	\$ 12,000.00

SDN: DOCE MIL PESOS

RESPONSABLE :

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____



Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

REQUISITOS MÍNIMOS PARA ADMISIÓN A TRAMITE
PCT

PATENTE DE INVENCION ☒

MODELO DE UTILIDAD []

- ◆ Indicación de que se solicita la concesión de una patente
- ◆ Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
- ◆ Descripción de la invención
- ◆ Dibujos de ser estos pertinentes
- ◆ Comprobante de pago de las tasas establecidas

☒
☒
☒
☒
☒

COMPLETA []

INCOMPLETA []

DISEÑO INDUSTRIAL []

- ◆ Indicación de que se solicita el registro de Diseño Industrial
- ◆ Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
- ◆ Representación gráfica y fotográfica del Diseño Industrial o muestra del material que incorpora el diseño
- ◆ Comprobante de pago de las tasas establecidas

[]
[]
[]
[]

COMPLETA []

INCOMPLETA []

ESQUEMA DE TRAZADO []

- ◆ Indicación de que se solicita el registro de un Esquema de Trazado
- ◆ Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud
- ◆ Representación gráfica del esquema trazado
- ◆ Comprobante de pago de las tasas establecidas

[]
[]
[]
[]

COMPLETA []

INCOMPLETA []

Firma Responsable

Fecha

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 09-128217- -00000-0000

Fecha: 2009-11-11 14:48:11 Dep. 2020 NUECREACIONE
Tra. 11 PATENTEIYII Eve: 379 FASENACIONALII
Act. 411 PRESENTACION Folios: 71

Carretera 13 No. 27-00 Piso 5,7y10

Conmutador: 3 82 0840

Fax: 3505220

E-mail: info@sic.gov.co

www.sic.gov.co

Bogotá D.C. - Colombia



Bogotá,
2020

Doctor(a)
DELGADO VILLEGAS JAIME EDUARDO

REFERENCIA	Radicación No.	9 128217
	Solicitud internacional	PCT/ES2008/000325
	Fecha inicio fase nacional	08/12/2009
	Trámite	11
	Evento	379
	Actuación	430
	Oficio No.	387

Como resultado del examen de forma, realizado con fundamento en el artículo 38 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, artículo 27 del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), regla 51 bis del Reglamento y Circular Única de la Superintendencia de Industria y Comercio, se le comunica que:

1. Si fuere el caso, el solicitante debe adjuntar la traducción de los anexos del reporte de examen preliminar internacional (Art. 36.2.b) del tratado PCT.

2. La solicitud no contiene el poder debidamente otorgado, con el lleno de los requisitos exigidos por los artículos 63 y subsiguientes del Código de Procedimiento Civil. Adicionalmente, deberá presentar el documento que acredita la existencia y representación legal de la sociedad solicitante, cuando ésta fuere persona jurídica.

3. La solicitud no contiene la copia del documento en que consta la cesión del derecho a la patente del inventor al solicitante o a su causante, conforme a lo establecido por el artículo 26 literal k) de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina. Cuando se trate de documentos otorgados en el extranjero, estos deberán legalizarse de conformidad con lo dispuesto por los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil. Cuando se trate de las declaraciones a que hace referencia la Regla 4.17 ii) del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes PCT., el alcance de las tales declaraciones se determinará según indiquen claramente una cesión de derechos del inventor al solicitante o su causante, de conformidad con lo dispuesto en el numeral 5.2.15 del Capítulo Quinto, Título X de la Circular Única de Superintendencia de Industria y Comercio.

En cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 39 de la Decisión 486, se le requiere para que dentro del término de dos meses siguientes a la fecha de notificación del presente oficio, complete los requisitos anteriormente enunciados. En caso de no dar cumplimiento al presente requerimiento, la solicitud se considerará abandonada y perderá su prelación.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Única No.10 de 2001.

Continúa en la página siguiente...

Al contestar favor indique el número de radicación consignado en el rótulo

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 pisos 2, 5, 7 y 10 PBX: 5870000
Sede CAN: Av. Carrera 50 No. 26 - 55 int.2. Tel 5880070
Call Center 6513240. Línea 01800-910165
Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. Colombia



Radicación No.: 9 128217

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

JESUS FERNEL GARCIA GARCIA
Director de Nuevas Creaciones (E)

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de
fecha 15 ENE. 2010
adpall

Al contestar favor indique el número
de radicación consignado en el rótulo

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 pisos 2, 5, 7 y 10 PBX: 5870000
Sede CAN: Av. Carrera 50 No. 26 - 55 int.2. Tel 5880070
Call Center 6513240. Línea 01800-910165
Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. Colombia