

158015



SECCION TECNICA
CLASIFICACION I. P. C.
CLASE A 01
SUBCLASE J

MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a la solicitud de concesión de un...

MODELO DE UTILIDAD

SOLICITANTE: DON GENARO FALCONES RABAGO y DON
MANUEL ARROYO GONZALEZ.

RESIDENCIA: SANTANDER

ENUNCIADO: MOLDE PERFECCIONADO PARA LA FABRICACION
DE QUESO.

Prioridad: Patente n.º del

MP.



27 ABR 1970

1 El Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, de
26 de Julio de 1929, en su texto refundido publicado el 30
de Abril de 1930, establece los caracteres de patentabili-
dad de las invenciones de tipo industrial que tienen por
5 objeto obtener ventajas sobre lo ya conocido, admitiendo
por consiguiente como patentables, las nuevas máquinas, apa-
ratos, instrumentos, procesos de fabricación, etc. La am-
plitud de conceptos previstos como patentables, ha llevado
al legislador a aclarar (Artº. 46) que la enumeración con-
10 tenida en dicho cuerpo legal es puramente enunciativa y no
limitativa, haciéndola extensiva incluso a los descubri-
mientos de tipo científico (Artº. 47).

El Decreto de 26 de Diciembre de 1947, recogiendo
la Orden de 18 de Noviembre de 1935, confirma el criterio
15 legal de que también serán patentables los instrumentos, ob-
jetos, o partes de los mismos, que aporten a la función a
que son destinados, un beneficio o efecto nuevo, y en defi-
nitiva que constituyan una mejora sustancial sobre lo ante-
riormente conocido.

20 Pues bien, a tenor de lo expuesto, y en base al ar-
tículo que recoge los conceptos expresados, debe conside-
rarse, que la invención a que se refiere la presente memo-
ria, constituye una novedad industrial, con características
y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explo-
25 tación exclusiva que por ella se solicita, premiando así
los méritos de quien aporta a la industria del país una me-
jora efectiva y precisamente comprendida entre las enuncia-
das por la Ley como patentables. (Arts. 46 y 47 en relación
con el 171, en su nueva redacción afectada por la Orden de
30 18 de Noviembre de 1935).



27 ABR 1947

1
5
10
15
20
25
30

La presente invención se refiere, como su enunciado indica, a un molde perfeccionado para la fabricación de quesos, que es fruto de la experiencia que el estudio y gran conocimiento del asunto han sugerido a los solicitantes, y con cuyo empleo se obtienen los más óptimos resultados al fin que se persigue, partiendo de una organización realmente simplificada, que mejora sensiblemente las cualidades prácticas y funcionales de los dispositivos con igual fin hasta ahora conocidos.

Básicamente se trata de que en el clásico molde en que se vierte la cuajada para la formación de queso propiamente dicho, se acopla previamente, y por el interior del mismo, un aro de naturaleza plástica, abierto, y el cual en su superficie lateral interna, presenta una serie de relieves simulando un trenzado de esparto, que ha de conferir al queso el clásico dibujo, todo lo cual se obtiene en una única operación. También constituye una característica importante de la invención, el hecho de que se ha previsto un disco de malla plástica muy tupida, que ha de superponerse al fondo del molde, sustituyendo al clásico paño que se utiliza para evitar que la evacuación del suero o líquido que segrega la cuajada, sea impedida por obstrucción de los orificios realizados a tal efecto en el fondo del molde. Otras características y ventajas de la invención, aparecerán más ampliamente detalladas en la descripción que sigue, tomada en unión de los dibujos adjuntos, en los cuales las diferentes figuras muestran lo siguiente:

Figura 1a.- Perfil, seccionado a 1/4, de la tapa del molde, en si conocida.

Figura 2a.- Alzado lateral parcialmente en sección, del



1

aro que constituye el principal objeto de la invención.

Figura 3a.-Perfil del disco de malla que es otro de los objetos de la invención.

5

Figura 4a.-Alzado lateral del molde tradicional, en sección 1/4.

10

Las figuras 5a y 6a muestran respectivamente las caras de la tapa y fondo del molde, que han de quedar enfrentadas para la formación del queso, y que como es usual, comportan una serie de relieves que forman en cada cuadrante, un dibujo acanalado, que en sección presenta forma de dientes de sierra.

15

El conjunto de figuras 1a, 2a, 3a, y 4a, conforme estan dispuestas en el plano, muestran precisamente la posición de montaje o acoplamiento de cada una de las partes que han de formar el molde para producir queso.

20

En efecto, en primer lugar, se instalará el disco de malla de plastico de la figura 3a, sobre el fondo del molde de la figura 4, con lo cual no se impide la destilación de liquido, que saldra por entre la malla hacia los orificios de desagüe de que esta provisto el fondo del molde, y que sin embargo, tal disco, al ser, como ya se ha dicho, de malla muy tupida, evita que trozos de cuajo obturen tales orificios, lo cual provocaria la paralización del proceso de destilación del suero, y consecuentemente la correcta formación del queso.

25

30

Tras colocar, como queda expuesto, el disco de malla de plastico, se situa el aro abierto de la figura 2a, el cual se acoplará contactando sobre toda la superficie lateral del molde de la figura 4a. Este aro, que repetimos, es de



27 APR 1978

1 material plástico, presenta en su interior una serie de re-
lieves que han de conferir a la superficie lateral del que-
so, el clasico dibujo semejando un trenzado de esparto.

5 Una vez dispuestas las piezas de las figuras 2,3, y 4 co-
mo queda dicho, se procede a verter la cuajada a materia
prima que ha de conformar el queso, para a continuación ce-
rrar el conjunto mediante la tapa que se representa en la
figura 1ª, cuyo borde periférico ha de ajustar sobre la zo-
na interna superior del aro 2, que a efectos de hermetici-
dad, es lisa.

10 Sobre la tapa de la figura 1ª, se aplicara la necesaria
presión que requiere la compactación de la cuajada a medida
que destila liquido.

15 Las ventajas que se deducen del objeto de la invención,
que lo contituye principalmente el aro de la figura 2ª son
muy notables, pudiendo citarse como más importante, la de
que el queso producido de la forma expuesta en esta memoria,
es retirado del molde totalmente conformado, sin que sea
preciso, efectuar la operación que hasta ahora era inevita-
20 ble realizar tras la salida del molde, y que consistia en
someter la pieza obtenida, a un zunchado que le proporciona
ba el dibujo de su superficie lateral, y que requeria el
curso de un banda rectangular de esparto, que era fuerte-
mente atada alrededor del queso, lo cual suponía un empleo
25 de tiempo de aproximadamente 10 minutos por unidad de pro-
ducción, y que mediante el aro que aqui se ha descrito, se
ahorra.

30 También constituye una novedad ventajosa, la dotación del
disco de malla que hace de filtro, puesto que sustituye al
clásico paño que hasta ahora venia usandose.



1 Hecha la descripción a que se refiere la memoria
que antecede, es preciso insistir en que los detalles de
realización de la idea expuesta, pueden variar, es decir,
que pueden sufrir pequeñas alteraciones, basadas siempre
5 en los principios fundamentales de la idea, que son en esen-
cia los que quedan reflejados en los párrafos de la des-
cripción hecha. En efecto, el Artículo 48 del Estatuto vi-
gente sobre Propiedad Industrial, establece como no paten-
tables, en su apartado tercero, "los cambios de forma, di-
10 mensiones, proporciones y materias de un objeto ya patenta-
do" fijando así el criterio del legislador en el sentido
de que patentada una idea que pueda dar lugar a una reali-
dad práctica e industrializable, nadie podrá apoyarse en
ella para, a pretexto de haber introducido ligeras modifi-
15 caciones, presentarla como nueva y propia.

Este principio, en cuanto al alcance de la protec-
ción del objeto patentado se refiere, se halla confirmado
por numerosas Sentencias del Tribunal Supremo, y entre ellas,
como más terminantes, en las de fechas 16 de Octubre de 1954,
20 23 de Enero de 1959, 20 de Marzo de 1964 y otras.

Establecido el concepto expresado, en cuanto a la
amplitud que debe darse a la protección solicitada, se re-
dacta a continuación la Nota de Reivindicaciones, de acuer-
do con lo que se establece en el último párrafo del apar-
25 tado tercero del Artículo 100 de la Ley, sintetizando así
las novedades que se desean reivindicar:

NOTA DE REIVINDICACIONES

En resumen, el privilegio de explotación exclusi-
va que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones si-
30 guientes:

27 ABR 1970



1
5
10
15
20
25
30

1. MOLDE PERFECCIONADO PARA LA FABRICACION DE QUESO, que esencialmente se caracteriza por constituirse a partir de una banda de material plastico duro, conformada a modo de aro o azuncho abierto, que por su cara interna presenta relieves semejando un trenzado de esparto, y que ha de alojarse contactando contra la superficie lateral interna del molde propiamente dicho, en si conocido, habiendose previsto además, un disco de malla de plástico muy tupida, que hace de filtro al quedar situado contra el fondo taladrado del molde en si, cuya tapa, encajará ajustadamente en la zona periferica interna del aro ya citado, que a efectos de hermeticidad es lisa.

2. Se reivindica por último como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita: MOLDE PERFECCIONADO PARA LA FABRICACION DE QUESO.

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente memoria descriptiva que consta de siete páginas mecanografiadas y dibujos adjuntos.

Madrid, 27 de Abril de 1.970

BERNARDO UNGRIA
P.P.

27 ABR 1970
27 ABR 1970

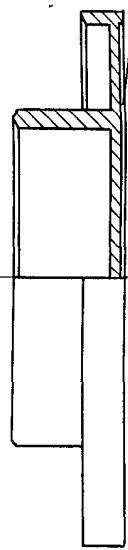


FIG-1

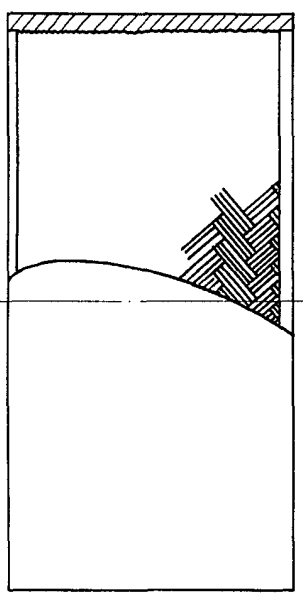


FIG-2



FIG-3

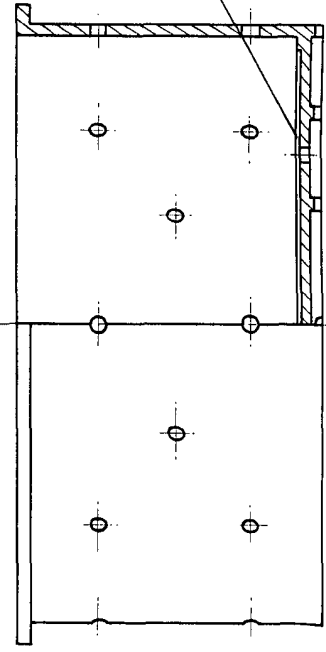


FIG-4

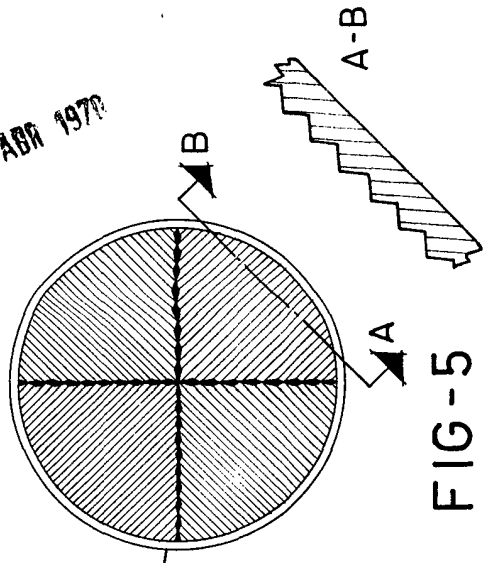


FIG-5

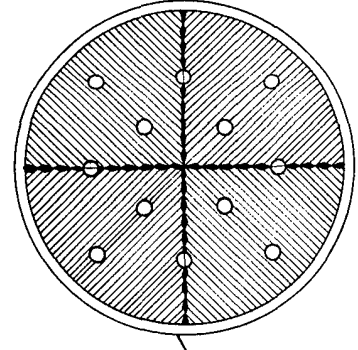


FIG-6

ESCALA VARIABLE
Madrid, 27 de Abril de 19 70
BERNARDO UNGRIA
P. P.