

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-
5 dades de las invenciones de tipo industrial que tienen por
objeto obtener ventajas sobre lo ya conocido, admitiendo
por consiguiente como patentables, las nuevas máquinas, a-
paratos, 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 descubrimien-
tos de tipo científico (Artº. 47).

15 El Decreto de 26 de Diciembre de 1947, recogiendo
la Orden de 18 de Noviembre de 1935, confirma el criterio
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-
ticulado 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 1.935).

175877

1 La necesidad de proveerse en la industria de la
pastelería, de envases o envoltorios, para los dulces, tar-
tas o similares que elaboran, es un hecho que cada día re-
sulta más ventajoso, debido a que consigue mantener inalte-
5 rable la forma más o menos artística creada por el indus-
trial pastelero.

Por otra parte, es fácil comprender que los enva-
ses en los que va ubicada la tarta o dulce similar, se sir-
van con la misma al consumidor, de manera que no resultan -
recuperables. Por este hecho se ha pensado cada día más, en
10 el empleo de envases prácticos útiles y al mismo tiempo eco-
nómicos, que cumpla la doble misión de darle presentación -
al dulce, así como el considerarlos como fondo perdido.

Pasando a describir el objeto de la invención por
la cual se solicita el presente privilegio de Modelo de Uti-
lidad, se hace constar que la finalidad de la idea que vamos
a describir, es proporcionar a la industria pastelera un en-
vase para tartas y similares idóneo para ubicar en él las -
mismas, que permite no deformar la configuración de éstas -
20 así como un fácil y sólido transporte y una sencilla apertu-
ra de la envolvente con que va protegida, dejando una soli-
da base de sustentación de la misma.

Con objeto de aclarar gráficamente la idea que se
describe, se acompaña a ésta Memoria, como parte integrante
de la misma, un dibujo en el que se representa lo siguientes
25

La figura única nos muestra una perspectiva del -
envase en la que puede apreciarse un fondo -1- que presenta
unos estrechos canales concentricos -2-, y unos salientes -
internos -3-, estando el contorno periférico debilitado a -
modo de una línea de trepa -4-. Asimismo podemos apreciar -
30

175877

1 también la pared del envase -5- que presenta unos pliegues o líneas de rasgado -6-.

5 De la descripción de los dibujos que antecede se deduce practicamente la constitución y el funcionamiento del objeto de la invención que es como sigue:

10 Constituido el envase por los elementos antes -- descritos, permite el moldear y al mismo tiempo ejercer la función como envase propiamente dicho, de manera que los salientes internos -3- que tiene en su fondo, hacen de agarre de la masa de la tarta; asimismo los canales concentricos -2-, permiten disponer la tarta con su envase dentro de un frigorífico, y que no se agarre al fondo de refrigeración, al mismo tiempo que rigidizan el soporte base, y permiten merced a la facilidad de deformación que le dan los canales el desprender con facilidad la tarta de su fondo. Asimismo 15 las líneas de rasgado -6-, permiten la separación parcial o total de la pared -5-, mediante el desgarrado de cada sector, de manera que con el tiro tangencial efectuado sobre la tira de la pared, se corta ésta por la línea de rasgado que presenta el fondo del envase. 20

25 No se considera necesario hacer más extensa ésta descripción, para que cualquier persona perita en la materia comprenda perfectamente la idea que se desea patentar así como las ventajas que de su realización industrial han de derivarse y que brevemente aludidas en sus puntos más señalados son las siguientes:

30 1ª.- Sencillez de fabricación por cuanto que los elementos plasticos del envase, se elaboran a través de un proceso simplificado en cuanto a fases operativas que es determinante de costos muy asequibles en general.

1

2ª.- Facilidad de montaje, gracias a la organización del envase, que permite un acoplamiento rápido entre piezas, practicable por mano de obra no especializada lo que se traduce en ahorros importantes de tiempo y energía.

5

3ª.- Novedad funcional, determinada por un facil proceso de fabricación, que constituye un avance importante en la técnica aplicada en la fabricación de envases para tartas y similares, por el aliciente que representa para la practica de los mismos, por lo que es evidente que el modelo solicitado adquiere una utilidad practica singular por el beneficio o efecto nuevo que aporta a la función a que se destina.

10

15

4ª.- Un facil desprendimiento de la pared del envase con respecto a su fondo, merced a la linea de trepado que presenta el contorno periférico del mismo.

20

5ª.- Un facil despegue del fondo de la tarta, gracias a los canales concentricos, que permiten que el fondo del envase se deforme convenientemente, para así conseguir el despegue total de la misma.

25

Por todo ello y para evitar posibles imitaciones, se presenta esta solicitud pidiendo la explotación exclusiva de la idea descrita, de acuerdo con las consideraciones y puntos que se desean reivindicar y que se concretan en las páginas siguientes:

30

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 en los principios fundamentales de la idea, que son en esencia los que quedan reflejados en los párrafos de la descripción hecha. En efecto, el Artículo 48 del Estatuto vigente sobre Propiedad Industrial, establece como no patentables, en su apartado tercero, "los cambios de forma, dimensiones, proporciones y materias de un objeto ya patentado" fijando así el criterio del legislador en el sentido de que patentada una idea que pueda dar lugar a una realidad práctica e industrializable, nadie podrá apoyarse en ella para, a pretexto de haber introducido ligeras modificaciones, presentarla como nueva y propia.

5

10

15

20

Este principio, en cuanto al alcance de la protección 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, 23 de enero de 1959, 20 de marzo de 1964 y otras.

25

Establecido el concepto expresado, en cuanto a la amplitud que debe darse a la protección solicitada, se redacta a continuación la Nota de Reivindicaciones, de acuerdo con lo que se establece en el último párrafo del apartado tercero del Artículo 100 de la Ley, sintetizando así las novedades que se desean reivindicar:

30

NOTA DE REIVINDICACIONES

En resúmen, el privilegio de explotación exclusiva que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

175877

1

1ª.- ENVASE PARA TARTAS Y SIMILARES, caracterizado por el hecho de presentar en la confluencia entre el fondo que comprende y la pared del envase, una línea de trepado a través de la cual dicha pared es separable respecto del fondo actuando este último como soporte de la tarta, a cuyo efecto la pared del envase dispone de líneas de rasgado que se extienden desde el borde superior de dicha pared hasta la confluencia de la propia pared con el fondo del envase.

5

10

2ª.- ENVASE PARA TARTAS Y SIMILARES, según reivindicación anterior caracterizado esencialmente porque el fondo que comprende presenta una serie de estrechos canales concéntricos de dentro a fuera que constituyen la zona de apoyo del envase, estando dotado el propio fondo de salientes internos que actúan como puntos de agarre para la masa de la tarta.

15

3ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita, "ENVASE PARA TARTAS Y SIMILARES".

20

Todo conforme queda descrito y reivindicado en la presente Memoria que consta de siete páginas mecanografiadas y dibujos que se acompañan.

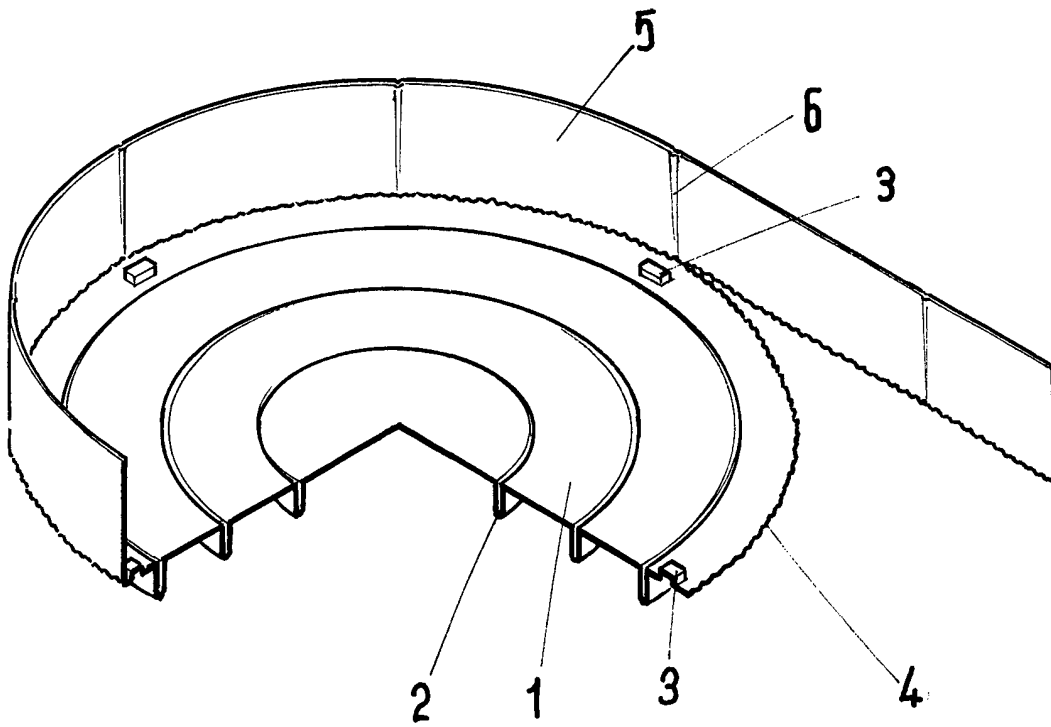
Madrid, 3 de enero de 1.972

BERNARDO UNGRIA
P.º.

25



30



ESCALA VARIABLE

Madrid, 3 de Enero de 1972

BERNARDO UNGRIA

P. P.