

24



- 1 -

200598

200598

MEMORIA DESCRIPTIVA
que se acompaña
a la solicitud de
una PATENTE DE INVENCION, por VEINTE AÑOS en España,
a favor de
D. Jaime NAVARRO BELLOD, residente en ONIL (Alicante),
Faustino, 8,
por
PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE ACEITUNAS PARA SU MEJOR
CONSERVACION.-



La invención a que se refiere la presente Memoria, constituye una novedad industrial, con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial de 26 de julio de 1929, texto refundido, publicado en 30 de abril de 1930.

Existen en el mercado distintos procedimientos de preparación de la aceituna, pero el que se va a describir en el curso de la presente Memoria, ha sido objeto de un detenido estudio por parte de su inventor, quien, después de repetidos ensayos, ha obtenido el resultado que pretendía, es decir, el de la conservación de la aceituna por un largo periodo de tiempo en inmejorables condiciones para su consumo en cualquier momento.

Para llevar a cabo la operación de preparación de las aceitunas, según el procedimiento que se desea patentar, se procede a tratar dicho fruto en la siguiente forma:

Tanto las aceitunas finas sevillanas, como las negras selectas del Cuquillo, una vez retiradas del árbol se ponen en recipientes adecuados que contengan una solución de agua y sosa cáustica, dejándolas en ellos el tiempo necesario para que pierdan el amargor natural, y para que el hueso quede desprendido de la molla.

Una vez que se han conseguido dichas dos finalidades, las aceitunas son sometidas a un lavado mediante agua y cal común, con el fin de extraer toda la sosa cáustica que tomaron en la operación anterior y para que adquieran el endurecimiento necesario.

La "trufa" que ha de emplearse para el aderezo y relleno de las aceitunas, según el procedimiento que se está describiendo, es adquirida al natural en los centros productores y, para su conservación, se la somete el tiempo necesario a fue-



go lento, adicionándole vino de Jerez, coñac o ron, según se desee.

35 Cuando las aceitunas, después de haber sido sometidas a las operaciones descritas, han quedado desprovistas del sabor amargo natural y de la sosa cáustica y tienen el hueso desprendido de la molla, habiendo logrado asimismo el grado de dureza necesario, se aderezan a base de un preparado especial compuesto por agua, sal común y el caldo de la "trufa" antes citada. En esta solución se las deja reposar durante 40 seis meses, transcurridos los cuales, han adquirido un sabor exquisito y han quedado libres de toda materia nociva, siendo entonces cuando se procede a sacarles el hueso y a rellenarlas de "trufa". 45

Las aceitunas, después de aderezadas y rellenas del modo especial que queda descrito, son envasadas en recipientes de cristal, barro, madera, pasta y hojadelata, quedando dispuestas para el consumo y garantizándose su duración por tres años, 50 sin merma de su excelente sabor y sin que puedan sufrir tampoco ningún otro deterioro.

Las aceitunas rellenas que hasta la fecha se vienen exponiendo en el mercado no pueden consumirse en buenas condiciones después de transcurridos unos treinta días, ya que pasado ese periodo de tiempo, se reblandecen y estropean, por 55 lo que, indudablemente, el nuevo procedimiento de preparación de las aceitunas que se ha descrito, está llamado a obtener una gran aceptación en esta industria, ya que las aceitunas así preparadas han de ser las preferidas por el público, a causa de su excelente sabor y de su amplia duración. 60

Hecha la descripción precedente, es preciso añadir que los detalles de realización de la idea expuesta, pueden variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención, que



24

- 4 -

200598

es la que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

65

N O T A

En resumen: la PATENTE DE INVENCION que se solicita, recaerá sobre las siguientes reivindicaciones:

1ª.- Procedimiento de preparación de aceitunas para su mejor conservación, caracterizado porque las aceitunas, una vez retiradas del árbol, se las somete a una solución de agua y sosa cáustica, durante el tiempo necesario, con el fin de que pierdan el amargor natural y para que el hueso quede desprendido de la molija.

70

2ª.- Procedimiento según la reivindicación 1ª, caracterizado porque posteriormente las aceitunas son lavadas mediante agua y cal común para extraer toda la sosa cáustica que tomaron en la operación anterior, y para que adquieran el endurecimiento necesario.

75

3ª.- Procedimiento según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque las aceitunas se aderezan a base de un preparado especial compuesto por agua, sal común y caldo de la "trufa" que previamente ha sido sometida a fuego lento y se le ha adicionado vino de Jerez, coñac o ron, permaneciendo en esta solución durante seis meses, transcurridos los cuales, se procede a sacarles el hueso y a rellenarlas de "trufa".

80

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de cuatro páginas escritas a máquina.

85

Madrid, 24 de noviembre de 1951.

ALFONSO UNGRIA

90